

CLOS BARTOLOMÉ 1900

(2022)

VINYES VELLES
D.O.Q. PRIORAT



UN LLEGAT DE 122 ANYS

Aquest negre és el darrer fruit de les vinyes centenàries del Celler Bartolomé. Es tracta d'un cupatge de garnatxa negra i carinyena de la collita 2022 procedents de vinyes velles de 122 anys. Tota la personalitat i caràcter del terrer del “tros” de “El Grinyó”, potencial i frescor de les fruites vermelles amb certs tons violacis.

VEREMA I ELABORACIÓ

Els raïms de la vinya es van recol·lectar a mà seleccionant cada raïm. Transportant-los en caixes perquè arribessin sencers, sans i en òptimes condicions per a la seva elaboració i selecció posterior gra a gra. Realitzant el trepitjat del raïm a la manera tradicional. Passant a fer la criança en barrica.

COUPAGE

Garnatxa negra 50% Carinyena 50%

CRIANÇA

Clos Bartolomé ha madurat en una barrica nova de roure francès de 300 lts., torrat mig, durant 16 mesos.

Embotellat: 27 Març 2025.

Producció: 400 ampolles autenticades i numerades

Viticultor: Antonio Rodríguez

NOTA DE TAST

Es tracta d'un vi de color cirera intens, amb tons violacis al menisc. El seu aroma és potent, afruitat (fruites molt madures, baies vermelles...), concentrat i madur amb matisos balsàmics i records minerals sobre fons de roure que aporten lleugers tocs de torrats i d'espècies de gran qualitat. A la boca és potent, carnós, gaudeix de certa complexitat i és agradable, voluptuós i ben estructurat. La fruita i el roure de les botes estan ben integrats. Els tanins són fins i madurs que sumats a les subtils notes d'espècies fan que sigui un vi molt fi, elegant i llarg amb records de fruita madura i concentrada.

CONSERVACIÓ

Se espera una evolució favorable durant els pròxims 5-6 anys. Temperatura de servei: 16–20 Cº.