



CELLER BARTOLOMÉ

BELLMUNT DEL PRIORAT



PRIMITIU DE BELLMUNT

2022

VI DE PARATGE

D.O.Q. PRIORAT

EL ALMA DEL PRIORAT

Pocs vins com el nostre Primitiu de Bellmunt reflexa la essència del Priorat tan fidelment. La seva anima, per varies raons. Com el seu nom ens indica -Primitiu- aquest vi negre esta elaborat amb les varietats autòctones Garnatxa i Carinyena, collides en ceps de més de 100 anys de antiguitat en els nostres "trossos" de "El Grinyó" i "Els Molins". Aquestes antigues vinyes estan plantades en camps escarpats abruptes de pissarra, suportant les variacions del temps per dar tots els seus fruits: donant un rendiment entre 200g/300g por cep.

COLLITA I ELABORACIÓ

Les varietats amb les que ha està elaborat aquest vi, han estat seleccionades amb cura a la vinya. i després han passat a la taula de selecció abans d'entrar al celler. Posteriorment han passat al dipòsit per fer la fermentació. Acabant fent la malolàctica de manera espontània amb la temperatura controlada, per aconseguir afinar-ho i donar-li aquests tocs de vellut al vi.

COUPATGE

Garnatxa negra 45% i Carinyena 55%

CRIANÇA

Primitiu de Bellmunt ha fet la criança en botes de roure francès Allier, torrat mig i durant 12 mesos.

Collita: 02/10/22

Embotellat: agosto de 2024

Producció: 3.943 botelles autenticades i numerades

Graduació: 15º

Viticultor: Antonio Rodríguez

NOTAS DEL CATA

Aquest vi es d'un color i aroma vermell intens, elegant i expressiu, amb un fons càlid que li aporta tocs torrats de fruita madura amb gelatina, notes de xocolata i de caramel. Potent en el paladar, es complex, agradable, carnós, ben estructura i balsàmic .

CONSERVACIÓN

Tindrà una bona evolució durant els pròxims 6-7 años. Temperatura de servei: 18–20 Cº.