



CELLER BARTOLOMÉ

BELLMUNT DEL PRIORAT



PRIMITIU DE BELLMUNT

2022

VI DE PARATGE

D.O.Q. PRIORAT

EL ALMA DEL PRIORAT

Pocos vinos como nuestro Primitiu de Bellmunt refleja la esencia de la región del Priorat tan fielmente. Su alma. Por varias razones. Como su nombre indica - Primitiu- este vino tinto es producido utilizando las variedades autóctonas Garnacha y Cariñena, cosechadas en cepas de más de 100 años de antigüedad en nuestros "trossos" de "El Grinyó" y "Els Molins". Estas antiguas viñas están plantadas en campos escarpados abruptos de pizarra soportando las variaciones del tiempo para dar todos sus frutos: dando entre 200g/300g por cepa.

VENDIMIA Y ELABORACION

Las variedades con las que está elaborado este vino han seleccionadas cuidadosamente en la viña. Y posteriormente recogidas en la mesa de selección antes de entrar al depósito para su fermentación.

La fermentación maloláctica se hizo espontáneamente en depósitos a la temperatura adecuada con el fin de refinar y añadir toques aterciopelados al vino.

VARIEDADES

Garnacha 45% y Cariñena 55%

CRIANZA

Primitiu de Bellmunt fue envejecido en barricas de roble francés Allier, tostado medio y durante 12 meses.

Cosechado: 02/10/22

Embotellado: agosto de 2024

Producción: 3.943 botellas autenticadas y numeradas

Graduación: 15º

Viticultor: Antonio Rodríguez

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

Este vino es de un color y aroma rojo picota intenso, elegante y expresivo, con un fondo cálido que añade toques tostados de frutas maduras gelatinadas, chocolate y caramelo. Potente en el paladar, es complejo, agradable, carnoso, bien estructurado, especiado.

CONSERVACIÓN

Tendrá una buena evolución el vino durante los próximos 6-7 años. Temperatura de servicio: 18–20 Cº.