



Videguarda Costers del Prior

Vino Tinto D.O.Q. Priorat

Vendimia 2009

El invierno fue frío. En el mes de enero hubo una nevada que favoreció a la correcta brotación de la planta.

Durante el mes de Abril hubo abundantes precipitaciones (sobre los 190mm), que favorecieron el crecimiento vegetativo de la planta.

La vendimia se empezó a primeros de Septiembre, y transcurrió con normalidad hasta finales de Octubre.

Ha sido una añada marcada por una maduración correcta i equilibrada de la uva, con poca incidencia de enfermedades y plagas, cosa que ha propiciado un alto nivel cualitativo de la uva tanto para nuestras variedades tintas como blancas.

Fermentación

La uva es vendimiada a mano y depositada en cajas de 16 kg que son transportadas a la bodega situada entre los viñedos.

Tras el despalillado y estrujado, la uva se lleva a depósitos de acero inoxidable donde fermenta. Todos los depósitos están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación entre 25 y 28°C. Las distintas variedades son fermentadas por separado.

La maceración se puede prolongar hasta 30 días, en función de la cata y la analítica.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y preparado para su crianza en barrica.

Crianza

Este vino tiene una crianza de 12 meses en barrica, 100% barrica francesa Allier.

Producción

24.000 Botellas

Variedades

60% Garnacha Tinta

30% Cariñena

10% Cabernet Sauvignon

Análisis

Grado alcohólico: 15,00% vol.

Acidez Total: 5,05 g/l

Azúcar: 0,53 g/l

Nota de cata

Color: Color rojo cereza muy intenso, con ribetes violáceos. Abundante lágrima. Brillante y limpio.

Aroma: Buena intensidad, frutas negras y rojas maduras (ciruela), con un importante aporte mineral y ligeros toques de madera que no enmascaran la fruta.

Boca: Entrada fresca, con creciente evolución e importante peso de la fruta. Buena acidez, resulta goloso y con buen cuerpo, resultando largo en el post-gusto, donde volvemos a encontrar la fruta y las notas minerales. Muy estructurado y con unos taninos maduros.



Mas de Subirà



Vino Tinto 2009 D.O.Q. Priorat

Vendimia 2009

El invierno fue frío. En el mes de enero hubo una nevada que favoreció a la correcta brotación de la planta.

Durante el mes de Abril hubo abundantes precipitaciones (sobre los 190mm), que favorecieron el crecimiento vegetativo de la planta.

La vendimia se empezó a primeros de Septiembre, y transcurrió con normalidad hasta finales de Octubre.

Ha sido una añada marcada por una maduración correcta i equilibrada de la uva, con poca incidencia de enfermedades y plagas, cosa que ha propiciado un alto nivel cualitativo de la uva tanto para nuestras variedades tintas como blancas.

Fermentación

La uva es vendimiada a mano y depositada en cajas de 16 kg que son transportadas a la bodega situada entre los viñedos.

Tras el despalillado y estrujado, la uva se lleva a depósitos de acero inoxidable donde fermenta. Todos los depósitos están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación entre 25 y 28°C. Las distintas variedades son fermentadas por separado.

La maceración se puede prolongar hasta 30 días, en función de la cata y la analítica.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y preparado para su crianza en barrica.

Crianza

Este vino tiene una crianza de 12 meses en barrica, 100% barrica francesa Allier.

Producción

24.000 Botellas

Variedades

60% Gamacha Tinta

30% Cariñena

10% Cabernet Sauvignon

Análisis

Grado alcohólico: 15,00% vol.

Acidez Total: 5,05 g/l

Azúcar: 0,53 g/l

Nota de cata

Color: Color rojo cereza muy intenso, con ribetes violáceos. Abundante lágrima. Brillante y limpio.

Aroma: Buena intensidad, frutas negras y rojas maduras (ciruela), con un importante aporte mineral y ligeros toques de madera que no enmascaran la fruta.

Boca: Entrada fresca, con creciente evolución e importante peso de la fruta. Buena acidez, resulta goloso y con buen cuerpo, resultando largo en el post-gusto, donde volvemos a encontrar la fruta y las notas minerales. Muy estructurado y con unos taninos maduros.



MORLANDA

Vi de Guarda

Vino Tinto

Forma de cultivo:

Para elaborar Morlanda se escogen las parcelas de más edad de la finca que rondan los 50 años. En el tema vinificación, podemos hacer referencia a que se vinifica cada parcela por separado en tanques de 10000 o 5000 litros de capacidad; La finca está ubicada en Bellmunt del Priorat los viñedos rodean la bodega, entre suaves colinas donde se cultiva la vid en terrazas con diferentes orientaciones, lo que nos obliga a realizar un exhaustivo trabajo en verde en las diferentes parcelas: desnietados, deshojados, diferentes grados de despunte, aclareos de racimos... toda una serie de trabajos que son claves para lograr una uva madura, concentrada y sana, la clave para elaborar Morlanda. Los suelos son predominantemente franco arcillosos. La firma también cuenta con 4 hectáreas sitas en otra zona de Bellmunt con un suelo pizarroso característico del priorat.

Vendimia 2009:

El invierno fue frío. En el mes de enero hubo una nevada que favoreció a la correcta brotación de la planta. Durante el mes de Abril hubo abundantes precipitaciones (sobre los 190mm), que favorecieron el crecimiento vegetativo de la planta. La vendimia se empezó a primeros de Septiembre, y transcurrió con normalidad hasta finales de Octubre. Ha sido una añada marcada por una maduración correcta i equilibrada de la uva, con poca incidencia de enfermedades y plagas, cosa que ha propiciado un alto nivel cualitativo de la uva tanto para nuestras variedades tintas como blancas.

Fermentación:

La uva es vendimiada a mano y depositada en cajas de 16 kg que son transportadas a la bodega situada entre los viñedos. Tras el despallado y estrujado, la uva se lleva a depósitos de acero inoxidable donde fermenta. Todos los depósitos están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación entre 26 °C. Las distintas variedades son fermentadas por separado. La maceración se puede prolongar hasta 30 días, en función de la cata y la analítica. Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y preparado para su crianza en barrica.

Crianza:

Este vino tiene una crianza de 12 meses en barrica, 100% barrica Francesa Allier.

Producción:

13000 Botellas

Variedades:

50% Garnacha Tinta
50% Cariñena

Análisis:

Grado alcohólico: 14,7% vol.
Acidez Total: 5,6 g/l
Azúcar: 0,59 g/l

Nota de cata:

Color: Intensidad alta. Color rojo picota con ribetes violáceos. Lágrima densa.
Aroma: Perfil aromático muy complejo, con notas de moras, cerezas y higos. La madera se integra perfectamente con la densa carga frutal que aportan la Cariñena y la Garnacha, notas balsámicas, de hierbas aromáticas, chocolate negro y café en grano, lo que potencia la complejidad aromática de este vino.
La mineralidad se fusiona dentro de su complejidad, pero hace que nos situemos en el Priorato.
Boca: En boca es potente, sabroso con gran carga frutal, especias y minerales. Muy buena acidez y taninos maduros. Buena persistencia

Premios:

Morlanda Crianza 2007 - Bronze Medal (San Francisco International Wine Competition 2011, USA)



MORLANDA

Vino Blanco

Fermentación:

Los controles de maduración comenzaron en la primera semana de agosto, para conseguir alcanzar de este modo un grado alcohólico y acidez óptimos.

2012 fue un año de escasas lluvias y diferentes olas de calor a lo largo del verano, lo que nos obligó a estar especialmente atentos en el viñedo para evitar pasificaciones de la uva.

La uva fue vendimiada a mano y transportada en pequeñas cajas de 16 kg hasta la bodega; Tras ser despallada y ligeramente estrujada se prensó, seleccionando solo las primeras para la elaboración de este Morlanda Blanco.

La fermentación se llevó a cabo a temperaturas muy bajas (12-13°C), procurando de esta forma conservar los aromas primarios de la Garnacha. Un tercio del vino total se fermentó y crió en barricas nuevas de roble francés lo que le aporta una gran complejidad y elegancia; durante la crianza siempre primamos el respeto por los aromas primarios de las variedades Garnacha y Macabeo.

Finalmente tras los oportunos cupajes el vino es estabilizado y embotellado.

Producción:

8.236 Botellas

Variedades:

85% Garnacha Blanca

15% Macabeo

Análisis:

Grado alcohólico: 14,50 % vol.

Acidez Total: 4,8 g/l

Nota de cata:

De color amarillo pajizo, pálido y brillante.

En nariz muestra su habitual intensidad y complejidad.

En esta añada 2012 destacan marcadas notas de fruta blanca, membrillo y melocotón; también se aprecian ligeros toques minerales y de hinojo.

Reflejo de su crianza en bota son los aromas de madera fresca que se integran perfectamente para dejar que se expresen todos los aromas frutales característicos del Morlanda blanc.

En boca es untuoso, estructurado, equilibrado y persistente.

Condiciones de consumo y conservación

Servir frío, entre 9° y 10°C.

Guardar en lugar fresco y de temperatura constante- de 13° a 17°- protegido de la luz y de las vibraciones