



**CELLER BARTOLOMÉ**

BELLMUNT DEL PRIORAT



## PRIMITIU DE BELLMUNT

2021

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

### VARIETADES

Garnacha 45% y Cariñena 55%

### CRIANZA

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

Cosechado: 13/10/21

Embotellado: agosto de 2023

Producción: 3.053 botellas autenticadas y numeradas

Graduación: 14'5

Viticultor: Antonio Rodríguez / Enólogo: David García

### 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.