

# CLOS BARTOLOMÉ 1900

## (2021)

**VINYES VELLES**  
**D.O.Q. PRIORAT**



### UN LLEGAT DE 120 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 2021 procedents de vinyes velles de 120 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. La vinificació es va realitzar a temperatura controlada de 22º C i realitzant el trepitjat del raïm a la manera tradicional. Passant el most a la bota de fusta per fer-ne la fermentació i la criança durant 16 mesos.

### COUPAGE

Garnatxa negra 50% Carinyena 50%

### CRIANÇA

Clos Bartolomé ha madurat en una bota de roure francès de 300 lts., torrat mig, de segon any durant 16 mesos.

**Embotellat: agost 2024.**

**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.