



CELLER BARTOLOMÉ

BELLMUNT DEL PRIORAT

CLOS BARTOLOMÉ

(2021)

VI DE PARATGE

D.O.Q. PRIORAT



UN JOVEN DE MÁS DE 50 AÑOS

Este tinto es el último fruto de las viñas del Celler Bartolomé. Se trata de un coupage de garnacha y cariñena de la cosecha 2021 procedentes de viñas viejas de entre 50 y 90 años. Joven y viejo a la vez: un contraste que fascina. Toda la personalidad y carácter del terruño de los “trossos” de “Els Molins” con la osadía, potencial y frescor de las frutas rojas con ciertos tonos violáceos.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Las uvas de la viña se recolectaron a mano y transportaron en cajas para que llegasen enteras, sanas y en óptimas condiciones para su elaboración. La vinificación se realizó a temperatura controlada de 22-23º C y la pasta permaneció encubada durante catorce días, tiempo necesario para obtener un vino con un nivel de color y sustancias polifenólicas adecuadas.

COUPAGE

Garnacha negra 50% Cariñena 50%

CRIANZA

Clos Bartolomé ha madurado en barricas de roble francés, tostado medio, de segundo y tercer año durante 12 meses. Embotellado: julio 2023. Producción: 13.253 botellas autenticadas y numerada

Viticultor: Antonio Rodríguez

NOTA DE CATA

Es un vino de color cereza intenso, con tonos violáceos. Su aroma es potente, afrutado (frutas maduras, bayas rojas...), concentrado y maduro con matices balsámicos y recuerdos minerales sobre fondos de roble que aportan ligeros toques de tostado y de especias de gran calidad. En boca es potente, carnoso, goza de cierta complejidad, es agradable, voluptuoso y bien estructurado. La fruta y el roble de las barricas están bien integrados. Sus taninos son finos y maduros que sumados a las sutiles notas de especias hacen que sea un vino muy fino, elegante y largo con recuerdos a fruta madura y concentrada.

CONSERVACIÓN

Se espera una evolución favorable durante los próximos 3-4 años. Temperatura de servicio: 16–20 Cº.