

# CLOS BARTOLOMÉ 2021

**VI DE PARATGE  
D.O.Q. PRIORAT**

UN JOVE DE MES DE 50 ANYS



Aquest negre es l'últim fruit de les vinyes de la família Bartolomé. Es un coupage de garnatxa i carinyena de la collita 2021 procedent de vinyes velles de entre 50 i 90 anys. Jove i vell a la vegada: un contrast que fascina. Tota la personalitat i caràcter del retrunyo dels "trossos" de "Els Molins" amb la gosadia, potencial i frescor de les fruites vermelles amb uns tons de color violeta.

## VEREMA I ELABORACIÓ

Els raïms de la vinya es recol·lectaren a ma i es transportaren en caixes perquè arribessin sencers, sans i en òptimes condicions per la seva elaboració. La vinificació es va realitzar a temperatura controlada de 22-23º C i la pasta va tenir una permanència encubada durant catorzè dies, temps necessari per obtenir un vi, amb un nivell de color i substàncies polifenòlicas adequades.

## COUPAGE

Garnatxa 50% Carinyena 50%

## CRIANÇA

Clos Bartolomé ha madurat en botes de fusta, de roure francès, torrat mig, de primer, segon y tercer any durant 12 meses. Embotellat: juliol 2023. Producció: 13.253 botelles autenticades i numerades a ma

Viticultor y enòleg: Antonio Rodríguez

## NOTA DE CATA

Es un vi de color cirera intens, amb tons violacis en el menisc, signe inequívoc de la seva joventut. El seu aroma es potent, afrutat (fruites madures, baies vermelles ...), concentrat i madur amb matisos balsàmics, records minerals sobre un fons de roure que aporten lleugers tocs de torrats i d'espècies de gran qualitat. En boca es potent, carnós, gaudeix de certa complexitat es agradable i ben estructurat. La fruita i el roure de la fusta estan ben integrades. Als seus tanins son fins i madurs que sumats a la sotilesa de notes especiades fan que sigui un vi molt fi, elegant i llarg amb records a fruita madura i concentrada.

## CONSERVACIÓ

S'espera una evolució favorable del vi durant els pròxims 3-4 anys. Temperatura de servei: 16–20 Cº.