



**CELLER BARTOLOMÉ**

BELLMUNT DEL PRIORAT



## PRIMITIU DE BELLMUNT

2021

VI DE PARATGE

D.O.Q. PRIORAT

### EL ALMA DEL PRIORAT

Pocs vins com el nostre Primitiu de Bellmunt reflexa la essència del Priorat tan fidelment. La seva anima, per varies raons. Com el seu nom ens indica -Primitiu- aquest vi negre esta elaborat amb les varietats autòctones Garnatxa i Carinyena, collides en ceps de més de 100 anys de antiguitat en els nostres "trossos" de "El Grinyó" i "Els Molins". Aquestes antigues vinyes estan plantades en camps escarpats abruptes de pissarra, suportant les variacions del temps per dar tots els seus fruits: donant un rendiment entre 200g/300g por cep.

### COLLITA I ELABORACIÓ

Les varietats amb les que ha està elaborat aquest vi, han estat seleccionades amb cura a la vinya. i després han passat a la taula de selecció abans d'entrar al celler. Posteriorment han passat al dipòsit per fer la fermentació. Acabant fent la malolàctica de manera espontània amb la temperatura controlada, per aconseguir afinar-ho i donar-li aquests tocs de vellut al vi.

### COUPATGE

Garnatxa negra 45% i Carinyena 55%

### CRIANÇA

Primitiu de Bellmunt ha fet la criança en botes de roure francès Allier, torrat mig i durant 12 mesos.

Collita: 13/10/21

Embotellat: agosto de 2023

Producció: 3.053 botelles autenticades i numerades

Graduació: 14'5

Viticultor: Antonio Rodríguez

### NOTAS DEL CATA

Aquest vi es d'un color i aroma vermell intens, elegant i expressiu, amb un fons càlid que li aporta tocs torrats de fruita madura amb gelatina, notes de xocolata i de caramel. Potent en el paladar, es complex, agradable, carnós, ben estructura i balsàmic .

### CONSERVACIÓ

Tindrà una bona evolució durant els pròxims 6-7 años. Temperatura de servei: 18-20 Cº.