

INICI 2013



DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

D.O.Q. PRIORAT

VARIETATS DE RAÏM:

60% Garnatxa negra, 15% Carinyena, 15% Sirà i 10% Cabernet Sauvignon

SÒL:

De llicorell; rocós i molt pobre en matèria orgànica, per la qual cosa, els ceps tenen poc vigor i ofereixen rendiments baixos. La roca mare és laminada, fet que obliga la vinya a desenvolupar les arrels fins a 15 metres. Ambdós factors contribueixen a generar un entorn idoni per a suportar l'estrès estival i consolidar una progressiva i perfecta maduració del raïm.

VEREMA:

L'anyada 2013 s'ha caracteritzat per una primavera força plujosa i un estiu i una tardor seca i càlida. La producció de la garnatxa ha estat irregular per les dificultats del quallat. La pedregada del mes de juny no ha tingut efectes importants. La verema va ser molt sana i va destacar per la seva qualitat.

NOTA DE TAST:

Inici 2013 destaca per una entrada en nas fresca, afruitada i equilibrada. En el pas en boca, en canvi, es mostra carnos gràcies a la bona estructura de taní madur i sempre amable per a la seva òptima acidesa. També s'hi percep el sabor de fruita vermella silvestre, a gerds i grosella, juntament amb certes notes anisades. El postgust és llarg i elegant. A la copa, mostra les tonalitats brillants de la picota madura i pàl·lides irisacions daurades.

MARIDATGE:

La frescor i la intensitat aromàtica de mig cos d' Inici és perfecte per acompanyar la perdiu amb tòfona o bolets, el magret d'ànec amb salsa de raïm i moniato, plats cuinats amb ous de corral o una selecció de formatges artesans.

ELABORACIÓ:

Verema manual recollida en caixes de 20 kg. Es derrapa el 100% de la verema. Fermentació/maceració a temperatura controlada i efectuada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de tres setmanes, es procedeix a una premsada suau a través d'una premsa horitzontal pneumàtica. Un vegada premsat, el vi passa a bótes de roure francès de 225 l, on es produeix la fermentació malolàctica.

El vi envelleix en bótes de roure entre 8 i 12 mesos previ al cupatge i embotellat.

Inici 2013 ni es filtra ni es clarifica i cada ampolla evoluciona durant uns quants mesos al celler abans de sortir al mercat.

GRAU ALCOHOLIC:

15 % vol.

ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:

5.4 g/l.

SUCRE RESIDUAL:

0.5 g/l.

FORMACIÓ DE LA VINYA:

Vinyes en formació horitzontal (*cordon royat* i *doble royat*).
Conducció de la vegetació per pla vertical mitjançant emparrat..

EDAT DE LES VINYES:

9-16 years.

RENDIMENT:

4300 kg/ha.