

# humilitat\*

\*humildad en catalán.

## 2012



### ORIGEN

Viñedos situados en Poboleda y El Molar.

### VARIEDADES DE UVA

60% Garnacha y 40% Cariñena. Cepas entre 20 y 40 años.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez: 5,4g/L

PH: 3,34

### CUIDADO EN EL VIÑEDO Y VINIFICACIÓN EN BODEGA

Durante la vendimia se realiza una doble selección manual de las uvas, primero en el viñedo y posteriormente se revisan las cajas antes del despalillado. Las uvas recién vendimiadas se transportan en cajas de 10 Kg para su mejor conservación.

Una vez en bodega, las uvas maceran en frío, a 6°C, durante unos días. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable entre 24°C y 26°C. El método de extracción que se utiliza es una combinación de remontajes y bazuqueo.

### CRIANZA

Se realiza en barricas usadas de roble francés de 500 litros y de tostado ligero-medio durante 12 meses.

### AÑADA

El 2012 fue un año cálido y seco, lo cual no es un problema en Poboleda. La uva fue más pequeña de lo normal pero muy concentrada en aromas y los rendimientos fueron menores.

### NOTAS DE CATA

Humilitat nació para reflejar la esencia del Priorat. El vino posee unos atractivos aromas ligeramente especiados y ahumados. En boca la textura es sabrosa y los taninos son finos y aterciopelados.

Es un vino fresco pero con la suficiente estructura y complejidad para evolucionar correctamente en los próximos años.

### PREMIOS

Humilitat 2012: 89 puntos Robert Parker's Wine Advocate.