

# humilitat\*

\*humildad en catalán.

## 2012

### ORIGINE

Les grappes se cultivent aux villages de Poboleda et El Molar.

### CÉPAGES

60% Grenache et 40% Carignan. Les vignes ont entre 20 et 40 ans.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Alcool : 14.5%

Acidité: 5.4g/L

PH: 3.34

### VINIFICATION

Durant la récolte, deux phases de sélection manuel prennent place, la première au vignoble et la deuxième juste avant de rentrer les caisses dans la cave. Les grappes sont récoltés dans des caisses de 10kg. Une fois dans la cave, les grappes se refroidissent à 6°C pour permettre une macération pendant plusieurs jours. La fermentation se fait entre 24°C et 26°C. La méthode d'extraction utilisée est une combinaison de remontage et de pigeage.

### ELEVAGE

Le vin vieillit pendant 12 mois dans des barriques de chêne Françaises de 500 litres de chauffe entre légère et moyenne.

### INFORMATIONS DU MILLESIME

Ce millésime est marqué par la chaleur et les conditions sèches qui en Poboleda ne sont pas un problème pour la qualité. Les grappes étaient plus petites que d'habitude ce qui permet une concentration aromatique.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Humilitat est un vin artisanal qui a été produit pour refléter l'essence de Priorat. D'une couleur rubis, au nez il combine des notes épicées de garrigue et une touche fumé. En bouche la texture est savoureuse et les tanins sont fins. Un vin frais avec assez de structure et complexité qui va évoluer parfaitement les prochaines années.

### PRIX

Humilitat 2012: 89 points Robert Parker

