



# Melis

## 2004 Melis

DENOMINACIÓ  
D'ORIGEN :

Priorat , Espanya

COMPOSICIÓ:

63 % Garnatxa, 16% Carinyena, 14% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon.

▮

DETALLS DE LA  
COLLITA 2004:

En general, el 2004 fou una gran collita al Priorat. Abundants pluges durant l'hivern i la primavera van mantenir les reserves d'aigua al sòl proporcionant humitat a les plantes durant un estiu calorós. La majoria de les vinyes de Melis són de secà i els ceps han lluitat contra aquest clima durant aproximadament 80 anys. Les nostres vinyes joves tenen reg gota a gota però s'utilitza moderadament amb la finalitat de mantenir un dèficit d'humitat controlat que provoca la producció de baies petites, un baix rendiment per cep i una alta intensitat sensorial. La potent calor de la temporada de creixement va produir una alta concentració de sabors de fruita i tanins de raïm ben madurs. Dos sistemes de baixes pressions es mogueren cap a la regió, un a finals de Setembre i l'altre a mitjan Octubre, que van portar pluges i humitat. Aquestes pluges no ens van causar pressa per a veremar prematurament (ja que aquesta decisió es va fer en base a la maduresa dels sabors i la qualitat dels tanins, els quals estan reflexats en el vi.

▮

ELABORACIÓ:

A més de la selecció a la vinya, els raïms van ser seleccionats a mà, desrapats i rebregats directament sobre tancs oberts d'acer inoxidable de 2 tones i en bótes obertes de 600 litres. Les fermentacions van començar lentament i es van fer de un a tres *pigéage* manuals al dia durant les fermentacions que van durar de 21 a 32 dies, en funció de cada lot. En acabar el període fermentació-maceració el vi flor va ser trasvalsat a bótes; el barret es va premsar suaument en una premsa vertical d'acer inoxidable i el vi de premsa es va deixar en repòs durant dos dies abans de passar-lo a bótes. La criança es va fer en bótes de roure de Borgonya ( 220 L, 320 L y 600 L.) durant 15 mesos abans de ser embotellat sense cap tipus d'acabat ni filtració.

▮

NOTES DE TAST:

Profund color púrpura fosc, aquest vi opulent ofereix en nas una complexa i seductora aroma de mora i maduixa, pebre blanc, violetes i cardamomo, amb notes minerals que recorden la pissarra de 'llicorella' i argila de les nostres vinyes. A la copa, el vi continua evolucionant, oferint capes de mora, espècies i timus. Al paladar és exitant i ric, omplint la boca amb sabors de fruites vermelles i equilibrat amb una textura sedosa, tanins fins en un ben integrat sabor de roure. El final és llarg i romà al paladar de manera sumptuosa.

NOTES TÉCNIQUES:

Alcohol	15.5%
pH	3.48
Acidesa total	0.53 g/100ml

RESERVA DE LA BOTTLE

11.11.2006