

# elix 2005 *Elix Priorat*

**NOTAS DE TAST:** en el celler, suaument desrapats i la pasta col·locada en tancs d'acer inoxidable de 2 tones de capacitat i bótes de 600 litres per a fermentació. Totes les impureses foren eliminades manualment. La majoria dels lots van ser macerats en fred durant 2 dies. Les fermentacions van començar lentament, mitjançant pigéage manuals un o dos cops al dia. Les maceracions van durar de 10 a 21 dies depenent del lot. Al finalitzar la maceració, els vins flor van ser transferits a les bótes. Les pells restants foren premsades suaument utilitzant una premsa vertical amb cistella d'acer inoxidable, i posteriorment deixant reposar aquests vins de premsa durant dos dies abans de ser transferits a bótes. El 100% del vi fou criat en bótes de roure francès—de Borgonya—durant 16 mesos i posteriorment embotellat sense cap tipus de clarificació ni filtració.

**CARÀCTER:** Elix 2005 presenta un color púrpura amb intenses aromes de pruna negra, mora i cuir així com unes notes minerals que provenen del sòl de pissarra de les nostres vinyes. El paladar és equilibrat amb una bona textura que queda palesa per uns tanins madurs i un suau acabat.

Recomanem decantar aquest vi entre 30 i 60 minuts abans de degustar-lo.

<b>DENOMINACIÓ DE ORIGEN</b>	<i>Priorat/Priorato, Espanya</i>
<b>COMPOSICIÓ</b>	<i>45% Garnatxa negra, 31% Cabernet Sauvignon, 15% Carinyena, 6% Merlot, 3% Syrah</i>
<b>VINYES</b>	<i>Viñedo de Melis—Torroja del Priorat Altres vinyes llogades i cultivades a Torroja del Priorat i Porrera</i>
<b>ALCOHOL</b>	<i>15%</i>
<b>pH</b>	<i>3.5</i>
<b>ACIDESA TOTAL</b>	<i>3.79gr/100ml</i>
<b>CRANÇA EN BÓTA</b>	<i>16 mesos</i>
<b>TIPUS DE BÓTES</b>	<i>100% bótes de Borgonya de roure francès (600L, 320L and 228L)</i>
<b>DATA DE COMERCIALIZACIÓ</b>	<i>Maig 2007</i>
<b>P.V.P. RECOMANAT</b>	<i>35 Euros</i>

