

An aerial photograph showing a series of terraced vineyards on a steep, dark hillside. The rows of grapevines are arranged in a winding, zig-zag pattern across the slope. The soil appears dark and rocky, characteristic of the Priorat region. The overall scene is one of rugged, traditional viticulture.

# heredad MESTRAL

el Priorato, en su máxima expresión

El viento Mestral es el actor climático más característico que penetra en la comarca del Priorat ejerciendo de excelente embajador de la rebeldía propia del Mar Mediterráneo. Sus terribles rachas forman parte de los bruscos cambios climáticos que caracterizan esta zona entre los meses de noviembre y abril, azotando con intensidad las cepas que los agricultores empezaron a cultivar en un suelo donde la pizarra (las licorellas) reina con absoluta austeridad. Se trata de un viento frío y seco cuya violencia va en aumento a medida que avanza el día y que amaina poco a poco al ponerse el Sol.

Estas condiciones climáticas tan adversas configuran una viticultura heroica, una historia donde el esfuerzo y la tenacidad del agricultor impregnan el carácter de todos sus vinos con un equilibrio y una complejidad asombrosa. El Priorat constituye un preciado diamante fruto de una tierra que ha mantenido con orgullo su identidad de la mano de los hombres que ha sabido redescubrir la bonanza de sus viñas, muchas de ellas abandonadas hasta hace poco.

La cepas que ven nacer las uvas de nuestro HEREDAD MESTRAL se caracterizan por tener más de 50 años y estar situadas en laderas y terrazas de suelos pizarrosos, secos y con baja retención de agua. Su cultivo ha recuperado las técnicas ancestrales con un respeto máximo al terroir heredado de nuestros antepasados.

La vendimia se realiza manualmente y en cajas, debido a las características abruptas y rebeldes del terreno. Tras una selección de la uva en bodega, se realiza una primera maceración en frío, a 5 °C, en depósitos de acero inoxidable durante tres días. De esta forma se consigue extraer al máximo tanto los taninos dulces, como el color y los aromas frutales y minerales.

Después de la maceración, se realiza una fermentación maloláctica de 30 días a temperatura controlada de 26 °C – 28 °C . Durante estos días se realizan remontados diarios siguiendo el método del Delestage.

Este vino se trasiega a barricas de 225 o 300 litros, de roble francés Allier de tostado medio donde se realiza la crianza durante 6 meses.

# heredad MESTRAL

## crianza

### NOTA DE CATA



Heredad Mestral es un vino de intenso color rojo cereza combinado con reflejos violeta oscuros. En nariz es cálido y maduro, evocando aromas de frutos del bosque y notas de especias y vainilla.

Es un vino especialmente sabroso con una textura atractivamente sedosa. Heredad Mestral tiene una buena estructura, con unos taninos maduros y robustos que aportan un final largo y equilibrado

### VARIETADES



50% Cariñena  
40% Granacha  
10% Syrah

### TEMPERATURA DE CONSUMO



15 °C – 17 °C

### CRIANZA



Envejecido 6 meses en bodega de roble Francés.

### ANÁLISIS

**Alcohol (g/L):** 14% vol  
**Acidez total (g/L):** 5.05  
**Acidez volátil (g/L):** 0.53  
**Azúcares residuales (g/L):** 0.62



**Tipo de botella**  
Bordalesa Cónica

**Capacidad**  
750 ml

**Peso llena**  
1.626 gr

**Altura botella**  
310 mm



**Unidades por caja**  
6

**Dimensiones**  
Anchura: 260 mm  
Altura: 320mm  
Profundidad: 176mm

**Peso caja**  
9,92 Kg



**Unidades por palet**  
570

**Medidas**  
Anchura: 1,2 m  
Altura: 1,75 m  
Profundidad: 0,8 m

**Cajas por palet**  
95

**Cajas por piso**  
19

**Pisos por palet**  
5

**Peso palet**  
967 kg

**Peso madera**  
25 kg



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

