



MORLANDA

Vi de Guarda

Vino Tinto

Denominación de Origen

D.O.Q. Priorat

Forma de cultivo:

Para elaborar Morlanda se escogen las parcelas de más edad de la finca que rondan los 50 años. En el tema vinificación, podemos hacer referencia a que se vinifica cada parcela por separado en tanques de 10000 o 5000 litros de capacidad;

La finca está ubicada en Bellmunt del Priorat los viñedos rodean la bodega, entre suaves colinas donde se cultiva la vid en terrazas con diferentes orientaciones, lo que nos obliga a realizar un exhaustivo trabajo en verde en las diferentes parcelas: desnietados, deshojados, diferentes grados de despunte, aclareos de racimos... toda una serie de trabajos que son claves para lograr una uva madura, concentrada y sana, la clave para elaborar Morlanda.

Los suelos son predominantemente franco arcillosos.

La finca también cuenta con 4 hectáreas sitas en otra zona de Bellmunt con un suelo pizarroso característico del priorat.

Vendimia 2009:

El invierno fue frío. En el mes de enero hubo una nevada que favoreció a la correcta brotación de la planta. Durante el mes de Abril hubo abundantes precipitaciones (sobre los 190mm), que favorecieron el crecimiento vegetativo de la planta.

La vendimia se empezó a primeros de Septiembre, y transcurrió con normalidad hasta finales de Octubre. Ha sido una añada marcada por una maduración correcta i equilibrada de la uva, con poca incidencia de enfermedades y plagas, cosa que ha propiciado un alto nivel cualitativo de la uva tanto para nuestras variedades tintas como blancas.

Fermentación:

La uva es vendimiada a mano y depositada en cajas de 16 kg que son transportadas a la bodega situada entre los viñedos.

Tras el despallado y estrujado, la uva se lleva a depósitos de acero inoxidable donde fermenta. Todos los depósitos están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación entre 26 °C. Las distintas variedades son fermentadas por separado.

La maceración se puede prolongar hasta 30 días, en función de la cata y la analítica.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y preparado para su crianza en barrica.

Crianza:

Este vino tiene una crianza de 12 meses en barrica, 100% barrica Francesa Allier.

Producción:

13000 Botellas

Coupage:

50% Gamacha Tinta
50% Cariñena

Análisis:

Grado alcohólico: 14,7% vol.

Acidez Total: 5,6 g /l

Azúcar: 0,59 g/l

Nota de cata:

Color: Intensidad alta. Color rojo picota con ribetes violáceos. Lágrima densa.

Aroma: Perfil aromático muy complejo, con notas de moras, cerezas y higos.

La madera se integra perfectamente con la densa carga frutal que aportan la Cariñena y la Gamacha, notas balsámicas, de hierbas aromáticas, chocolate negro y café en grano, lo que potencia la complejidad aromática de este vino.

La mineralidad se fusiona dentro de su complejidad, pero hace que nos situemos en el Priorato.

Boca: En boca es potente, sabroso con gran carga frutal, especias y minerales. Muy buena acidez y taninos maduros. Buena persistencia

Premios:

89 p. at Guía Peñín 2013

90p at The Wine Advocate 2012

9.18 at Guia Vinos de Catalunya 2012

90 p. at Wine Enthusiast

Oro International Wine Challenge 2013

Oro Monterrey Wine Competition 2013

Oro Mundis Vini 2012

Oro Concours Mondial de Bruxelles 2012

Oro Critics Challenge San Diego 2012

Plata Decanter 2012

Bronze at San Francisco IWC 2012