



GRATAVINUM  
PRIORAT



# 2πr

## 2021

### Un vino redondo

2πr...la longitud de la circunferencia.  
**Gratavinum 2πr**... un vino redondo.

Hemos querido unir dentro de una botella, el carácter único de los vinos del Priorat junto a un vino suave, afrutado y equilibrado.

Un vino ideal para que los amateurs y entendidos del mundo del vino disfruten de la cocina tradicional mediterránea.



65% Garnacha, 25% Cariñena, 10% Syrah y Cabernet S. cultivadas de forma biodinámica.



Maceración prefermentativa en frío durante 7 días. Fermentación alcohólica durante 16 días a temperatura controlada de 25°C en depósitos de acero inoxidable.



60% durante 12 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y húngaro; 20% en ánforas de arcilla de 380L durante 10 meses, 20% en damajuanas de 54 L durante 12 meses.



Color granate oscuro, reflejos granates y capa alta.



En nariz es intenso, con notas de frutos rojos confitados, notas minerales, recuerdos de hierbas aromáticas silvestres y un ligero fondo de tostados de las botas.



La entrada en boca es suave, aunque evoluciona mostrando unos taninos maduros aún por pulir combinado con un buen volumen en boca y buena acidez. Recuerdos afrutados en la entrada que dan paso a un marcado carácter mineral al final de boca, postgusto largo y sensación fresca al final.



Servir a 16°C. Decantar antes de servir.



Verduras asadas, embutidos y carnes a la brasa.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Garnacha	Cariñena	Syrah
PROCEDENCIA	Gratallops	Gratallops	Gratallops
PIE	110-R	110-R	140-Ru
EDAD	31 - 17 años	30 - 25 años	17 años
MARCO DE PLANTACIÓN	2 x 1, 2 m	2 x 1, 5 m	1,2 x 2, 5 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat Doble	Royat Doble	Royat Doble
SUELOS	Llicorella	Llicorella	Llicorella
ALTITUD	275 m	275 m	295 m
EXPOSICIÓN	Sur	Sur	Este
PLUVIOMETRÍA		419,75 mm	

### CLIMATOLOGÍA CICLO VEGETATIVO 2021

El año 2021 empezó marcado por la tormenta en forma de nieve provocada por la borrasca Filomena, que cayó el día 9 de enero y que dejó importantes gruesos de nieve, los cuales se mantuvieron durante días en todos los pueblos de la DOQ Priorat.

Hacia tres décadas que en el Priorat no se registraban unas nevadas de estas características; precipitaciones que hicieron incrementar, de forma notable, las reservas hídricas en todos nuestros viñedos.

La nevada provocó roturas de ramas en algunos cultivos. En el caso de los viñedos, sin embargo, la precipitación fue muy beneficiosa.

Entre finales de invierno y principios de primavera se registraron algunos picos de temperaturas, que provocaron la brotación del viñedo durante la primera semana de abril. La primavera fue de una alta normalidad climática con un buen cuajado de la uva y un buen desarrollo vegetativo, por eso, el cultivo avanzaba sin incidencias sanitarias destacables.

Las primeras semanas de verano fueron secas, soleadas y calurosas, manteniendo un buen ritmo en el ciclo vegetativo.

### CLIMATOLOGÍA DURANTE LA VENDIMIA

Justo al inicio de la vendimia, durante la primera semana de septiembre, las lluvias que cayeron durante dos semanas provocaron una ralentización en la madurez de la uva. Una situación que cambió de forma radical a partir del 15 de septiembre, cuando se volvió al característico clima mediterráneo del Priorat, que benefició mucho la evolución de la vendimia, la cual se alargó hasta mediados de octubre.

Añada tras añada, se confirma que cada vez más que las vendimias están marcadas por picos climatológicos, los cuales están fuera de la normalidad; unas alteraciones que afectan la cantidad y calidad de la uva.

En Gratavinum definimos la vendimia 2021 como agradecida y generosa, tras dos años muy duros.

### ANALÍTICAS

GRADO	14 %
ATT	5,1g/l
AV	0,4 g/l
PH	3,58
AZÚCAR	0,4 g/l
SO2 T	35 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica

