

# Clos Viló

## Costers del Priorat



**Sòls:** Formats per esquistos píssarrosos rics en òxids de ferro. El sòl és pedregós, sec i pobre en matèria orgànica.

**Vinyes:** Vinya amb personalitat marcada pel tipus de sòl píssarros ric en òxids de ferro i la seva orografia on es troben ubicats les vinyes velles de Samsó i Garnatxa al municipi de Bellmunt del Priorat. Petites terrasses a 450 m d'altitud amb orientació est-oest. Sistema de conducció en vas i espaldera. Tot el treball es realitza de forma manual.

**Vinificació i criança:** Fermentació en dipòsit de ciment i àmfores. Cada varietat es vinifica per separat per a extreure el màxim potencial de cada raïm. La criança es realitza en barriques de roure francès de 225 i 500 litres i en àmfores de fang durant 12 mesos.

**Denominació d'Origen:** D.O.Q. Priorat

**Cupatge:** Samsó i Garnatxa.

**Producció:** 13.000 ampolles.

---

**Suelos:** Compuestos por esquistos de diferentes tipos de pizarra (Llicorella). Los suelos son pedregosos, secos y pobres.

**Viñedos:** Viñedo con personalidad marcada por el tipo de suelo pírrico rico en óxidos de hierro y su orografía donde se ubican los viejos viñedos de Mazuelo y Garnacha en el municipio de Bellmunt del Priorat. Pequeñas terrazas a 450 m de altitud con orientación este-oeste. Sistema de conducción en vaso y espaldera. Todo el trabajo se realiza de forma manual.

**Vinificación y crianza:** Fermentación en depósito de cemento y ánforas. Cada variedad se vinifica por separado para extraer el máximo potencial de cada uva. La crianza se realiza en barricas de roble francés de 225 y 500 litros y en ánforas de barro durante 12 meses.

**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Priorat

**Cupaje:** Mazuela y Garnacha.

**Producción:** 13.000 botellas.

---

**Soil:** Composed by schists of slate rich in iron oxide. The soil is stony, dry and poor in organic matter.

**Vines:** Vineyard with marked personality due to the type of soil of slate, rich in iron oxide, and also to its orography where the ancient vineyards of Carignan and Grenache are located, in Bellmunt del Priorat. Small terraces at 450 m of altitude, oriented towards east-west. Bush vines and Cordon Royat system. The whole process is done manually.

**Vinification and aging:** Fermentation in cement tanks and amphoras. Each variety is fermented separately in order to extract the maximum potential of each grape. The aging takes place in French oak barrels of 225 and 250 liters and in amphoras for 12 months.

**Designation of Origin:** D.O.Q. Priorat

**Blend:** Carignan and Grenache

**Production:** 13.000 bottles.