



Pleret

ORIGEN: PRIORATO

VARIEDAD: Garnacha y Cariñena

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

Garnacha y Cariñena de dos parcelas de viña centenaria en Gratallops y Bellmunt de Priorat. Viñas en vaso plantadas en 1905 y 1911 respectivamente.

Agricultura ecológica certificada.

Cada variedad se vinifica por separado. La maceración prefermentativa es larga y se hace a una temperatura controlada de entre 26 °C y 28 °C. Después de la fermentación malo láctica, el vino se cría en barricas de roble francés durante unos 10-14 meses, según añada. Sigue el ensamblaje y embotellado. El vino reposa en la bodega hasta siete años antes de su comercialización.

CATA:

Nota de cata: Color rubí intenso, capa alta y lágrima densa. Con una potencia aromática sorprendente. La entrada es amable, envolvente, mostrando intensidad aromática; fruta negra, delicadas notas mentoladas, hierbas aromáticas, y fondo mineral. Largo en boca y persistencia final. Un vino intenso y profundo: incorpora el conocimiento.

Maridaje: Vino muy elegante, mineral y estructurado. Combinable tanto con carnes como pescados, ensaladas con frutas del bosque, mermeladas y soja. También con postres no cítricos y más bien dulces como turrónes, "coulants", etc..