



## Angelia



ORIGEN: PRIORATO

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon,  
Garnacha tinta, Merlot y  
Syrah.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

### ELABORACIÓN:

Viñedos jóvenes y viejos de altura (+500 metros) ubicados en la Morera de Montsant.

Agricultura ecológica certificada.

Las variedades se vinifican por separado, fermentando a una temperatura controlada de entre 26 °C y 28 °C. La maceración es larga, de aproximadamente unos 24 días. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación malo láctica y se hace el "coupage" y se introduce en barricas de roble francés, para llevar a cabo un periodo de crianza de unos 14 meses a temperatura controlada de 16 °C. Acabada la crianza, se procede al ensamblaje de barricas y posterior embotellado.

### CATA:

*Nota de cata:* Color granate profundo con reflejos violáceos.

Aromáticamente intenso en nariz y en boca, aromas a fruta negra confitada, y notas de cacao y pimienta negra. Entrada en boca melosa, es un vino goloso, con mucho volumen y amplitud, frutas negras y balsámicos. Post gusto largo y persistente.

*Maridaje:* Vino de entrada afrutada, que evoluciona en notas afrutadas al centro de la boca, donde encontramos una consistencia tánica importante. Post-gusto persistente y goloso, lleno, voluptuoso y largo. Perfecto con carnes de caza, pato, alimentos con alto contenido proteico. También con ciertos alimentos agrídulces.