

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



PRIORAT

DOCa PRIORAT

ESENCIA MINERAL CON UNA MIRADA FRESCA.

Color cereza picota con reflejos morados. Aroma de frutos negros, vainilla y notas tostadas. En boca es completo y potente, atractivamente complejo, concentrado, con recuerdos de confituras y cacao. Postgusto muy largo.

COLOR

Vino tinto

CRianza & AÑADA

Vino Joven, 2024

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O.Ca. Priorat

GRADO ALCOHÓLICO

14,50%

VARIEDADES

Garnacha, Cariñena

ACIDEZ y pH

Acidez total: 3,7 g/L
pH: 3,38

En la viña

Elaborado con viñas de garnacha tinta y cariñena ubicadas en la localidad de Poboleda, al nordeste de la DOQ Priorat. Suelos minerales de pizarra. Vendimia manual.

En la bodega

Realizamos una maceración muy cuidadosa con las pieles para obtener una buena capa y color, buscando la máxima fruta. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

