

CLOS GEBRAT "vinos finos"

CLOS GEBRAT

"El reflejo de la diversidad de una tierra"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2023

Producción: 25.755 botellas.

Variedades: Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Origen: Viñedos de garnacha y cariñena provenientes de terrazas de hasta 45 años de edad, viñedos de merlot, syrah y cabernet provenientes de terrazas de hasta 30 años de edad. Todas ellas recolectadas en parcelas de los pueblos de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa y La Vilella Alta.

Elaboración: Vendimia manual, fermentación en depósito de acero inoxidable y posterior embotellado.

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "Aspecto intenso mediano, rubí con granate en desarrollo. La nariz un poco cerrada, pero mostrando sensaciones de fruta con cerezas rojas y frambuesas, así como notas florales. Elegante y estructurado, con complejidad sin dominio del carácter fresco de fruta roja del vino. Jugoso, equilibrado y de alguna forma refrescante, una encantadora expresión del Priorat. Preparado para beber ahora, pero mejorará con otros 3-5 años en botella."



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —