



CLOS GEBRAT

"El reflex de la diversitat d'una terra"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2024

Producció: 27.095 ampolles.

Varietats: Garnatxa, Carinyena, Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon.

Origen: Vinyes de garnatxa i carinyena provinents de terrasses de fins a 45 anys d'edat, vinyes de merlot, syrah i cabernet provinents de terrasses de fins a 30 anys d'edat. Totes elles recol·lectades en parcel·les dels pobles de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa i La Vilella Alta.

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat.

Nota de tast, per Frank Smulders MW: "Aspecte intens mitjà, rubí amb granat desenvolupant-se. El nas una mica tancat, però mostrant sensacions de fruita amb cireres vermelles i gerds, així com notes florals. Elegant i estructurat, amb complexitat però sense domini del caràcter fresc de fruita vermella del vi. Sucós, equilibrat i refrescant, una encantadora expressió del Priorat. Apunt per beure ara, però millorarà amb uns altres 3-5 anys en ampolla."

CLOS GEBRAT "vins fins"



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

