

CLOS GEBRAT "vinos finos"

CLOS GEBRAT Crianza

"La elegancia en una tierra dura"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2022

Producción: 10.678 botellas.

Variedades: Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon.

Origen: Viñedos viejos de Garnacha y Cariñena de hasta 70 años de edad, y viñedos en terraza de Cabernet Sauvignon de hasta 35 años. 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 conjunta, ya que obtenemos las garnachas de maduración más tardía (partes altas) con las primeras cariñenas y cabernets.

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "Vino de color rubí intenso, con influencia de fruta madura y roble en nariz. En el paladar se aprecian notas de especias dulces como la vainilla y la canela, así como cerezas negras y rojas con una ligera nota a pimienta. También encontramos protagonismo para las notas de sotobosque y hojas secas de tabaco y cacao típicas del roble francés. Los taninos del roble proporcionan adherencia en el acabado, donde la mineralidad también encuentra un papel importante."



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

