

CLOS GEBRAT "vins fins"

CLOS GEBRAT Criança

"L'elegància en una terra dura"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2022

Producció: 10.678 ampolles.

Varietats: Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon.

Origen: Vinyes velles de Garnatxa i Carinyena de fins a 70 anys d'edat, i vinyes en terrassa de Cabernet Sauvignon de fins a 35 anys. 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 conjunta, ja que obtenim les garnatxes de maduració més tardana (parts altes) amb les primeres carinyenes i cabernets.

Nota de tast, per Frank Smulders MW: "Vi de color robí intens, amb influència de fruita madura i roure en nas. Al paladar s'aprecien notes d'espècies dolces com la vainilla i la canyella, així com cireres negres i vermelles amb una nota lleugera a pebre. També hi tenen protagonisme les notes a sotabosc i fulles seques de tabac i cacau típiques del roure francès. Els tanins del roure proporcionen adherència en l'acabat, en què la mineralitat també hi té un paper important."



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —