



LO BONET

"La mineralidad distintiva"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2018

Producción: 2.667 botellas.

Variedades: Cariñena.

Origen: Viñedos de cariñena provenientes de terrazas de hasta 40 años de edad, 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. Crianza en botella.

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "100% cariñena, Lo Bonet muestra la perfecta adaptación de esta variedad en el cálido clima mediterráneo. Una acidez inicial, taninos persistentes pero maduros, y fruta fresca como grosella negra o arándanos, así como hoja de grosella negra, hacen de éste un vino delicioso y lleno de vida."

NADIU "Varietales nativos"

VINÍCOLA
— DEL —
PRIORAT
— EST. —
1917



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —