

L'OBAGA " Un Priorat transgresor"

L'OBAGA

"La frescura del Priorat en una botella"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2021

Producción: 3.485 botellas.

Variedades: Garnacha y Syrah.

Origen: Viñedos de garnacha provenientes de terrazas de hasta 40 años de edad, y viñedos de syrah 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: "Color granate intenso mediano. En nariz delicado, con cerezas rojas y un toque de frambuesa. El carácter elegante de este vino sigue mostrándose en boca con unos taninos ligeros, finos y poco adherentes, junto con un carácter de fruta roja con cerezas, un poco de granada y escaramujo. El 14,5% de alcohol hace que el vino sea suave, generoso y con un final un poco largo, sin ser agresivo. Fácil de beber y aunque se conservará fácilmente unos años más, difícilmente va a mejorar."



VINÍCOLA
— DEL —
PRIORAT
— EST. —
1917



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —