

L'OBAGA " Un Priorat transgressor"

L'OBAGA

"La frescor del Priorat en una ampolla"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2022

Producció: 2.604 ampolles.

Varietats: Garnatxa Negra.

Origen: Vinyes de garnatxa procedents de terrasses de fins a 40 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: "Color granat intens mitjà. Un nas delicat amb cireres vermelles i un toc de gerds. El caràcter elegant d'aquest vi continua mostrant-se en boca amb uns tanins lleugers, fins i poc adherents, juntament amb caràcter de fruita vermella amb cireres, una mica de magrana i gavarró. El grau alcohòlic fa que el vi sigui suau, generós i amb un final una mica llarg, sense ser agressiu. Fàcil de beure i encara que es conservarà fàcilment uns quants anys més, difícilment pot millorar."



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

