

MAS DELS FRARES "Un Priorat contemporáneo"

MAS DELS FRARES

"Un Priorat contemporáneo"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2021

Producción: 26.620 botellas.

Variedades: Garnacha, Cariñena, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Origen: Viñedos de garnacha y cariñena provenientes de terrazas de hasta 40 años de edad, y merlot y cabernet provenientes de terrazas de hasta 30 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 elaborado a partir de coupage con un 15% de vino criado en barricas de roble francés durante un año.

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "Aspecto de color rubí profundo y intenso. La nariz muestra riqueza aún estando bastante cerrado. Encontramos frutas rojas con arándanos y ciruelas rojas en contraste con un fondo de cedro y hojas de tabaco provenientes del roble. Bien estructurado con acidez vivaz, taninos adherentes de alta calidad, salinidad y alcohol suavizado, terminando con un final largo en el que la madera y la fruta siguen equilibradas de forma excelente. Para beber ahora, pero se conservará muy bien de 2 a 4 años"

VINÍCOLA
— DEL —
PRIORAT
— EST. —
1917

