

CLOS GEBRAT "Vinos finos"

CLOS GEBRAT Blanc

"La elegancia mineral del Priorat"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2024

Producción: 2.552 botellas.

Variedades: Macabeu y Garnacha Blanca.

Origen: Uvas procedentes de viñedos de Macabeu y Garnacha Blanca de hasta 40 años, 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. Tras la fermentación, el vino reposa durante seis meses en barricas de roble en contacto con sus lías.

Nota de cata: "Vino de color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz destaca la fruta blanca madura y la pulpa de albaricoque, con notas cítricas frescas y un sutil toque floral, enriquecidas por matices cremosos y de frutos secos procedentes de la crianza en roble. En boca se perciben recuerdos de pera y manzana, combinados con almendra tostada y un punto de vainilla. La textura sedosa y la mineralidad propia de la pizarra acompañan un final largo y ligeramente salino."



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

