

CLOS GEBRAT "Vins fins"

CLOS GEBRAT Blanc

"L'elegància mineral del Priorat"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2024

Producció: 2.552 ampolles.

Varietats: Macabeu i Garnatxa Blanca.

Origen: Raïm procedent de vinyes de Macabeu i de Garnatxa Blanca de fins a 40 anys recol·lectat 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. Després de la fermentació, el vi reposa durant sis mesos en botes de roure en contacte amb les seves lles.

Nota de tast: "Vi de color groc pàl·lid amb reflexos daurats. En nas destaca la fruita blanca madura i la polpa d'albercoc, amb notes cítriques fresques i un toc floral subtil, enriquides per matisos cremosos i de fruits secs procedents de la criança en roure. Al paladar es perceben records de pera i poma, combinats amb ametlla torrada i un punt de vainilla. La textura sedosa i la mineralitat pròpia de la llicorella acompanyen un final llarg i lleugerament salí."



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

