

NEGRE DE NEGRES, PRIORAT

VARIETALES:

Garnacha, Cariñena, Cabernet & Syrah

D.O.: Priorat

ELABORACIÓN:

Las uvas se despallaron y maceraron posteriormente en frío. El mosto fermentó a temperatura controlada y se crió en barricas de roble francés durante 14 meses.

CATA:

De color intenso, muy buena capa y borde violáceo con lágrima fina y abundante, de caída lenta y homogénea. En nariz al primer golpe se muestra profundo y complejo, con mucha fruta negra en confitura, golosa y sugerente junto a tonos minerales de carbón y pizarra, chocolate negro, caramelo de moras, café natural suave y fondo de violetas y especias. En boca se muestra intenso, con presencia de moras y grosellas negras, confitura de ciruela, grafito, ahumados elegantes del roble, buenos tostados de café, puntas de cacao y ligeras notas de vainilla. Recorrido muy amplio y envolvente, muy sabroso con ligera golosidad frutal y taninos presentes. Largo final de boca, intenso, con postgusto de moras, especias y pinceladas de pizarra.

Temperatura ideal de consumo: de 14° a 15°.

