

D'IATRA 2017

PRIORAT



SOBRE ESTE VINHO

D'IATRA reflete o nome da nossa primeira vinícola em Cal Batllet. Provém de videiras com até 50 anos, plantadas em terraços nas propriedades da família em Gratallops.

É um blend de diferentes castas: Carignan, Garnacha e um toque de Cabernet Sauvignon.

D'IATRA é um vinho muito representativo do Priorat, pois tem um pouco de cada. É clássico, mas moderno, muito mineral, com notas de frutas e especiarias. Fácil de beber e apreciar.

NOTAS DE PROVA

Redondo, equilibrado, maduro e ao mesmo tempo fresco. Com um caráter mineral marcante, destacam-se notas de frutas negras maduras, além de notas balsâmicas e de ervas secas. Agradável no paladar, com acidez vibrante. Um vinho que integra fruta, estrutura e acidez em perfeito equilíbrio, tornando-o fácil de beber até a última taça. Beba agora e pela próxima década.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas a uma temperatura máxima de 26 °C, com remontagens manuais e macerações de 30 dias. Extração suave e respeitosa. Envelhecimento de 14 meses em barricas de carvalho francês de alta qualidade.

PRODUTOR
CAL BATLLET

PAÍS
ESPANHA

REGIÃO
PRIORAT

ENVELHECIMENTO
14 meses em barricas de carvalho francês

TIPO DE SOLO
solo de xisto, possui excelente drenagem e retém o calor, favorecendo a maturação plena das uvas. Confere mineralidade expressiva

TEOR ALCOÓLICO
14,5 %

COLHEITA
2017

VARIEDADES DE UVA
62% Cariñena, 22% Garnacha, 14% Cabernet S., 2% Syrah

COR
tinto

ESTILO
tranquilo

AROMAS
notas de frutas negras maduras, além de notas balsâmicas e de ervas secas.

HARMONIZAÇÕES
Carnes assadas (como cordeiro ou pato)
Ensopados robustos
Pratos de caça
Grelhados intensos
Pratos rústicos, como legumes assados com ervas aromáticas, que dialoguem bem com a mineralidade e a estrutura do vinho.
A combinação funciona muito bem com preparações que tenham profundidade e um toque herbáceo ou de temperos e especiarias

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
16 a 18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8437004601827

WinePass | Rua Barão do Triunfo, 520 | www.clubewinepass.com.br
financeiro@clubewinepass.com.br | +55 11964861020