

GRATALLOPS 5 PARTIDES 2017

PRIORAT



SOBRE ESTE VINHO

Vinho 100% cariñena (carignan), proveniente de vinhedos familiares com até 100 anos de idade. Plantados na encosta, eles provêm de cinco parcelas diferentes, mas muito semelhantes: Aubagues, Vinyals, Capella, Coma e Camp d'en Piqué.

São videiras pequenas e muito antigas, com troncos retorcidos que dificultam a circulação da seiva, mas produzem uvas de alta qualidade.

Este vinho transmite toda a personalidade do terroir de Gratallops: mineral, complexo, maduro, elegante, suave e duradouro.

NOTAS DE PROVA

Complexo, maduro e elegante, rico e complexo, com aromas predominantemente de frutas pretas maduras, notas de groselha preta, toques florais e um toque acentuado de especiarias e minerais. No paladar, apresenta volume, potência, textura sedosa e suave, com grande elegância e um final agradável e longo. Beba agora e na próxima década.

VINIFICAÇÃO

Fermentação espontânea em pequenos recipientes (barris, Flextank), a uma temperatura máxima de 26 °C, pigeage diário, extração suave, macerações longas e alto nível de controle. Respeito pela fruta. Envelhecido por 16 meses em 90% de carvalho francês, um garrafão e 10% de Flextank.

PRODUTOR
CAL BATLLET

PAÍS
ESPANHA

REGIÃO
PRIORAT

ENVELHECIMENTO
Envelhecido por 16 meses em 90% de carvalho francês, em garrafa e 10% de Flextank.

TIPO DE SOLO
llicorella — característico do Priorat — uma ardósia (slate) rica em mica e quartzo, de coloração escura

TEOR ALCOÓLICO
16%

COLHEITA
2017

VARIEDADES DE UVA
Carinyena

COR
TINTO

ESTILO
TRANQUILO

AROMAS
frutas pretas maduras, notas de groselha preta, toques florais e um toque acentuado de especiarias e minerais

HARMONIZAÇÕES
rosbife (roast beef) e carnes de caça, que casam com a mineralidade e estrutura tânica do vinho
rabo de boi (rabo de toro), grelhados, embutidos, massas com molhos intensos

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
16 a 18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8437004601766

