

LLUM D'ALENA 2019

PRIORAT



SOBRE ESTE VINHO

Produzido pela Cal Batllet, em Gratallops, dentro da DOQ Priorat (Catalunha, Espanha). A iniciativa é liderada por Marc Ripoll, responsável por revitalizar os vinhedos familiares com foco no terroir e na viticultura orgânica.

NOTAS DE PROVA

Visual: cor rubi profundo com reflexos cereja, aromas de frutas vermelhas maduras (cerejas, morangos), nuances florais, ervas aromáticas, toques de chocolate, baunilha, canela, cedro, grafite e mineral.

Na boca a entrada é doce, intensa, redonda e equilibrada; boa acidez, taninos suaves, notas de especiarias, fumaça, ervas mediterrâneas (tomilho, alecrim), final longo com licorice (alcaçuz), flores e frescor mineral.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em tanques com temperatura controlada. Maceração intensa por cerca de 30 dias, com remontagens manuais. Envelhecimento prolongado por 12 meses em "flexitank eggs" — recipientes de polímero que promovem micro-oxigenação controlada, sem uso de madeira nova

PRODUTOR
CAL BATLLET

PAÍS
ESPANHA

REGIÃO
PRIORAT

ENVELHECIMENTO
12 meses em "flexitank eggs" —
recipientes de polímero que promovem
micro-oxigenação controlada, sem uso
de madeira nova

TIPO DE SOLO
Xisto (licorella), vinhas de 21–25 anos

TEOR ALCOÓLICO
15,5%

COLHEITA
2019

VARIEDADES DE UVA
garnacha

COR
TINTO

ESTILO
TRANQUILO

AROMAS
aromas de frutas vermelhas maduras
(cerejas, morangos), nuances florais,
ervas aromáticas, toques de chocolate,
baunilha, canela, cedro, grafite e
mineral.

HARMONIZAÇÕES
Paella e pratos de arroz com carne
Carnes vermelhas e brancas grelhadas
Cozidos, cordeiro, embutidos, risotos,
massas com molho de carne, frango
assado ou estofado, cogumelos, vegetais
grelhados, queijos de vaca, ensopados

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
14 À 16 GRAUS

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8437004601773