

# PREMIUM

## TERROIR AL LÍMIT ARBOSSAR

Tinto



### PAÍS

ES

### REGIÃO

Priorato

### PRODUTOR

Terroir al Límit - Orgânico

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### NOTAS E PREMIAÇÕES

94 Robert Parker

### DEGUSTAÇÃO

Após anos experimentando barricas de diferentes tipos, o produtor decidiu optar por tanques de cimento para o envelhecimento deste vinho. O resultado é um vinho fresco e cheio de tensão, com aromas de cerejas e framboesas. De corpo médio, apresenta frescor e mineralidade, com taninos bem presentes.

### TERROIR

Uvas provenientes de Torroja del Priorat. Orientação norte, vinhedos de 60 anos, altitude 350 m, solos de argila e granito. Rendimento de 1,5 tonelada/hectare.

**SAFRA** 2014


### UVAS

100% Cariñena

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

### ELABORAÇÃO

A técnica é antiga e era tradicionalmente usada na Borgonha. As uvas são descarregadas de cestas de 10 kg diretamente nos tanques, evitando-se o acúmulo de oxigênio com o uso moderado de CO2. Cheios os tanques, estes são cobertos, e inicia-se a fermentação naturalmente, com leveduras naturais, sem nenhuma interferência mecânica. Após a fermentação entre 20 e 28 °C, as uvas são prensadas, e devido à extração adicional do açúcar remanescente ocorre uma continuação da fermentação, sem as cascas. O vinho passa 16 meses em tanques de concreto de 2.500 litros antes de ser engarrafado. Produção: 4,6 mil garrafas.

### QUANDO BEBER

Entre 2017 e 2022.