

PREMIUM

TERROIR AL LÍMIT DITS DEL TERRA

Tinto



PAÍS

ES

REGIÃO

Priorato

PRODUTOR

Terroir al Límit - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Esta safra, um pouco mais fria, resultou em um vinho aromático e fresco. Apesar de a uva Cariñena ser considerada rústica, nas mãos desse produtor resulta em um vinho de taninos finos e de grande equilíbrio, com textura aveludada na boca.

TERROIR

Uvas provenientes de Torroja del Priorat. Orientação sul, altitude 350 m, solos rochosos de xisto e piçarra. Rendimento de 1,5 tonelada/hectare.

SAFRA 2013

UVAS

100% Cariñena

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

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 barricas grandes de 3.500 litros antes de ser engarrafado. Produção: 4,6 mil garrafas.

QUANDO BEBER

Entre 2016 e 2023.