

PREMIUM

TERROIR AL LÍMIT LES MANYES

Tinto



PAÍS

ES

REGIÃO

Priorato

PRODUTOR

Terroir al Límit - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

NOTAS E PREMIAÇÕES

98 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aromas de ervas do Mediterrâneo e notas florais, além de frutas vermelhas, como cerejas e morangos, e toques minerais. Na boca, é um vinho de textura agradável, equilibrado, elegante, com um longo final.

TERROIR

Vinhedos em Montsant Mountain, próximos de Mas Deu. Altitudes de 800 metros, com solos de argila e vinhas de 50 anos de idade.

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 20 meses em tanques de concreto de 120 litros antes de ser engarrafado. Produção: 1,2 mil garrafas.

QUANDO BEBER

Entre 2016 e 2023.

SAFRA 2014

UVAS


100% Garnacha

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Sem madeira.