

MAS DELS FRARES "Un Priorat contemporani"

MAS DELS FRARES

"Un Priorat contemporani"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2018

Producció: 32.800 ampolles.

Varietats: Garnatxa, Carinyena, Merlot i Cabernet Sauvignon.

Origen: Vinyes de garnatxa i carinyena procedents de terrasses de fins a 40 anys d'edat, i merlot i cabernet procedents de terrasses de fins a 30 anys. Totes elles recol·lectades en parcel·les dels pobles de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa i La Vilella Alta.

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable, i elaborat a partir de cupatge amb un 15% de vi envellit en botes de roure francès durant un any.

Nota de tast, per Frank Smulders MW: "Aparença de color rubí profund i intens. El nas mostra riquesa encara que estant bastant tancat. Trobem fruites madures com nabiu i prunes vermelles en contrast amb un fons de cedre i fulles de tabac provinents del roure. Ben estructurat amb acidesa vivaç, tanins adherents d'alta qualitat, salinitat i alcohol suavitzat, acabant amb un final llarg en el què la fusta i la fruita continuen equilibrades de forma excel·lent. Per beure ara, però es conservarà molt bé de 2 a 4 anys."

Consum òptim fins a: 2022



VINÍCOLA
— DEL —
PRIORAT
— EST. —
1917



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —