



2018 Clos d'En Ferran

Priorat DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta

Gran Class de Porrera, il quartiere più antico e inospitale del Priorat

Descrizione del vino:

Le uve provengono dalla parcella Clos d'En Ferran, vicino al villaggio di Porrera. Il terreno è ricco di scisti ferrosi del Devoniano, la roccia più antica della DOQ Priorat.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Una nota di scorza d'arancia e di kirsch arricchisce il naso intensamente aromatico di bacche rosse e nere, melograno ed erbe mediterranee, timo e lavanda. Al palato è vivace e ballabile, con una finezza quasi borgognona; delicato, ma setoso e opulentemente generoso. Aromi di frutti rossi selvatici e spezie calde, cannella e noce moscata, conducono a un finale fruttato e persistente, caratterizzato da una freschezza minerale tipica del Priorat.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Priorat

Produttore:

Rolland & Galarreta

Valutazioni:

Decanter 97/100, Guía Peñín 94/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20

Vinificazione:

15 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

62% Cariñena, 38% Garnacha

Numero di articolo:

1182718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos d'En Ferran

Priorat DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

Origine:	ES
Valutazioni:	Decanter 97/100, Guía Peñín 94/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20
Varietà d'uva:	62% Cariñena, 38% Garnacha
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.