

2019 Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Piccola produzione dai pendii di ardesia più ripidi del Priorat



Descrizione del vino:

Le uve di questo raro Carignan monovitigno provengono da viti di 100 anni e crescono sul cosiddetto "coster", sui tipici pendii di ardesia del Priorat. I singoli lotti vengono vinificati separatamente e successivamente riuniti in una cuvée saporita ed elegante.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei. Al naso emergono affascinanti sentori di mirtillo, amarene e bacche nere selvatiche, con note calde di spezie e legni pregiati, accenni di tabacco da pipa e foglie autunnali. Al palato, gli aromi sono straordinariamente complessi, con una mineralità fresca e scistosa. La discreta nota di barrique, i tannini delicati e la delicata acidità si armonizzano con il calore e la pienezza tipici del Priorat. Magnifica emozione fino all'interminabile finale.

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:

Spagna

Regione:

Priorat

Produttore:

Ferrer Bobet

Valutazioni:

Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

100% Carignan

Numero di articolo:

1278219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa

Bodega Ferrer Bobet

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	100% Carignan
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.