



2009 Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Priorità d'alta quota del duo di viticoltori

Descrizione del vino:

Bodega Ferrer Bobet è nata dal sogno di due amici di produrre insieme i migliori vini del Priorat. La cantina di Sergi Ferrer-Salat e Raül Bobet si trova a Porrera, una delle zone più fresche del Priorat, caratterizzata da ripidi pendii di ardesia. Il Vinyes Velles - come suggerisce il nome, proveniente da vecchie vigne - viene raccolto a mano, spostato delicatamente per gravità e affinato in barrique per 15 mesi.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo con riflessi violacei. Espressivo bouquet fruttato di amarena, mirtillo e mora, con note di spezie esotiche, petali di fiori secchi, grafite e chicchi di moka tostati. Il magnifico calore del Priorat emerge al palato, con una ricchezza impressionante guidata da una mineralità fumosa e scistosa. Note sottili di botte, biscotti al cocco e legno pregiato. I tannini perfettamente integrati si uniscono alla delicata acidità in una meravigliosa armonia.

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:

Vinificazione: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva: 70% Carignan, 30% Grenache

Numero di articolo: 1278109

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vinyes Velles

Priorat DOCa

Bodega Ferrer Bobet

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: 70% Carignan, 30% Grenache

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 15 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

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