



Vi d'agricultura ecològica amb 6 mesos de bóta de roure francès. La Garnatxa negra, el Samsó, el Sirà, el Cabernet Sauvignon i una pinzellada de Merlot, raïms característics d'aquest territori, juntament amb la mineralització de la llicorella, li donen una intensitat i personalitat pròpia, difícil de trobar en altres terrers. Vi intens i carnós de fruites vermelles.

DO PRIORAT

Única DO Qualificada de Catalunya, ocupa una petita regió muntanyosa situada a l'oest de la província de Tarragona. Dins les seves 1.900 hectàrees de vinya, trobem els raïms més representatius per elaborar vins negres, la Garnatxa negra i el Samsó (Carinyena). La producció anual d'aquesta DOQ és de 2 milions d'ampolles, que surten d'uns 618 viticultors i uns 98 cellers. Porrera i Gratallops són les principals poblacions elaboradores de gran part dels seus vins i el 45% de la seva producció es destina a l'exportació.

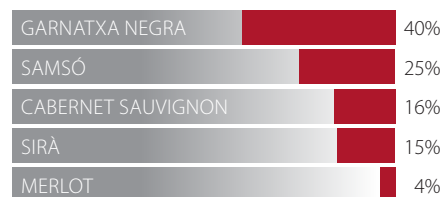
"TERROIR"

Els raïms provenen de costers i terrasses de llicorella. Les vinyes estan plantades en pronunciades pendents d'entre un 30% i un 40% d'inclinació. Cada cep té una producció reduïda, entre 1 kg i 1 ½ kg, amb fruits que tenen un alt component mineral que aporta un punt de frescor als vins. La llicorella, els càlids estius i els freds hivernals, fan d'aquest territori una zona molt especial per extreure'n uns vins de molta intensitat i força. El celler "Mas Sinén" de Poboleda, ens elabora una edició limitada de 1.390 ampolles, que expressen el més representatiu d'aquesta DOQ.

ELABORACIÓ

Raïm tractat ecològicament, collit a mà en caixes de 15 Kg. i seleccionat amb rigor al mateix cep. Cada dia s'entra el raïm collit, es fa un lent derrapat. La fermentació alcohòlica es fa en tines d'acer inoxidable uns 14 dies, i 14 dies més de maceració amb la pell. Premsat suau amb màquina vertical i repòs de 6 mesos en bóta de roure francès.

CUPATGE



NOTES DE TAST

De sabor intens, carnós, amb notes de fruites vermelles madures, amb torrats suaus i cremosos, acompanyat per un subtil gust especiat de pebre, canyella i vainilla. Final llarg amb regust de fruita madura i retro nasal de fumats i espècies. En nas, fresc, expressiu, intens, aromes de fruita madura amb predomini de móres i aranyons, especiat, olors d'herbes silvestres, pebre negre en gra i records de pedra humida (llicorella) de fons. Color cirera madura, de capa alta, amb rivet violeta, llàgrima gruixuda, lenta i molt tintada.

MARIDATGE

Formatges curats, embotits, carns vermelles, caça com el faisà, la perdiu, la pintada, els civets. Espatlla de be al forn, vedella amb bolets i altres guisats "consistents", plats amb ceps o tòfona, capó farcit, pularda o filet amb bolets. El maridatge estrella per aquest vi pot ser una oca amb peres, i el maridatge atrevit, una bona tria de xocolates.

- 6 mesos**
Criança en bóta
- 18°C**
Temperatura de servei
- 14,5%**
Graduació alcohòlica
- 75 cl.**
Contingut per ampolla

Priorat

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2013

