2012 TROSSOS DEL PRIORAT LO MÓN

SPANIEN, PRIORAT



Frisk, frugtig og harmonisk

Intens mørkerød farve i glasset. I næsen fornemmes først en duft af frugtkompot, vilde krydderurter fra middelhavsområdet og til sidst sort peber. Efter et stykke tid i glasset er duften mere frisk med noter af røde frugter, fersken og hints af citrusfrugter og balsamico. Smagen er fyldig og silkeblød med tydelige og friske tanniner. Eftersmagen er vedvarende og krydret.

Server vinen til f.eks. et godt stykke okse- eller kalvekød eller prøv den til kylling.
Serveringstemperatur: 18-21°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på 60% Grenache-, 20% Carignan-, 15% Syrah- og 5% Cabernet Sauvignon-druer, der er dyrket på husets egne vinmarker i Gratallops, Tarragona. Efter endt vinifikation lagrer vinen 12 måneder på franske egetræsfade af 225 liter, hvoraf 33% er nye, 33% er et år gamle og de sidste 33% er to år gamle. Herefter tappes vinen på flasker og lagrer yderligere 24 måneder.

Om Producenten

Trossos del Priorat ligger i Gratallops i Priorat. Hos Trossos del Priorat fokuseres på at producere fine og elegante vine med personlighed med de typiske karakteristika fra området. Alle vinmarkerne dyrkes efter økologiske principper. Klimaet i Priorat kendetegnes ved høje dagtemperaturer og kølige nætter. Jorden består af skiffer og indeholder en lang række mineraler. De sparsomme regnmængder tvinger vinstokkenes rødder til at fæstne sig dybt i jorden, hvorved mineraliteten fra jorden forplantes i druerne og gives videre til vinen. De barske vilkår for druestokkene, hvor kun de stærkeste overlever, munder ud i druer, der er sprængfyldt med smag.