

2017 TROSSOS DEL PRIORAT PAM DE NAS

SPANIEN, PRIORAT

Fløjlsblød og lækker

Vinen har en smuk mørkerød farve med mørke næsten lilla reflekser. Duften er kompleks med dominerende noter af modne sorte bær og røde frugter og hints af modne appelsiner. Efter et stykke tid i glasset fremkommer friske noter af mentol samt mineralske noter. Munden fyldes indledningsvis af en fyldig og intens smag af modne bær, hvorefter mineraliteten træder frem. Tanninerne er fyldige og fremtrædende.

Vinen er ideel til et godt stykke oksekød eller lam, men prøv den også til vildt eller kylling. Vinen kan ligeledes nydes alene, blot fordi man har lyst til et godt glas vin.

Serveringstemperatur: 18-21°C.



Fremstilling

Vinen er lavet på 60% Grenache- og 40% Carignan-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 50% er nye og 50% er et år gammel. Herefter tappes vinen på flasker og lagrer yderligere 12 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.

93 point

DinVinGuide

