

2016 TROSSOS DEL PRIORAT LO PETIT DE LA CASA

SPANIEN, PRIORAT



Kraftig, behagelig og silkeblød

Flot lys, rød farve i glasset. Næsen mødes af en duft af modne bær, sorte krydderier og noter af balsamico. Smagen er kraftfuld og fyldig med veludviklede tanniner, så vinen er blød og behagelig. Eftersmagen bærer præg af de modne frugter og krydderierne fra duften.

Server vinen til f.eks. and eller en god bøv fra grillen.
Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på 70% Grenache-, 20% Carignan- og 10% Cabernet Sauvignon-druer, der er dyrket på husets egne vinmarker i Gratallops, Tarragona. Efter endt vinifikation lagres vinen 12 måneder på franske egetræsfade af 225 liter, hvorefter vinen tappes på flasker og lagres yderligere 3 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 forplanter sig 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.



VinAvisen