

Cepas viejas de 60 años de las laderas de la finca Sant Martí.



# Clos Viló

## TINTO CRIANZA MASET

### PUREZA MINERAL

A caballo entre el campo de Tarragona y las tierras del Ebro, bajo la imponente sierra del Montsant, el Priorat surge abruptamente de la tierra. Rodeadas de muelas de más de 1.000 metros de altitud, las viejas cepas de cariñena y garnacha cubren las vertiginosas laderas de pizarra de la finca Sant Martí. Un paisaje trazado por la sabia mano del hombre, donde bancales de piedra construidas a lo largo de los años roban pequeños pedazos de tierra a la rocalla. Un esfuerzo titánico que nos recompensa con este vino amable y honesto, envejecido en barrica y afinado en ánfora. La viva singularidad del Priorat.



Maset



D. O. Q. Priorat



Cariñena y garnacha



Fermentación en ánfora, larga crianza en barrica y afinamiento en botella



14,5 % vol.



14 - 16 °C



75 cl



2374

### NOTA DE CATA

De intenso color cereza picota. Aromas a frutas maduras, notas minerales y recuerdos a matorral mediterráneo. En boca es sabroso, amplio y con buena estructura. Con taninos maduros y notablemente largos.

### MARIDAJE



FAMILY WINE GROUP