

Clos Viló

2374

Crianza 2018



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

VINO TINTO CRIANZA

D. O. Q. Priorat

60 % cariñena y 40 % garnacha tinta

Fermentación en ánfora, crianza en barrica y afinamiento en botella

7.500 botellas

75 cl

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.



Ligero | Afrutado | Maduro | **Intenso**

Cuerpo: ●●●●●

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2024

Maridaje: becada asada con foie-gras

De intenso color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta negra madura (cereza negra y grosella negra) y matorral mediterráneo (tomillo y romero). Ligero fondo balsámico (menta) y mineral. Notas a hojas de tabaco, cedro y especias. En boca es sabroso, fresco y con muy buena estructura. Taninos maduros y final increíblemente largo.

Vinos similares de nuestra bodega:

Mas Viló, Monastrell y Syrah.

