

# Essència Priorat

5038

Semicrianza y crianza



**Viñedos situados en vertiginosas laderas de llicorella**

## D. O. Q. Priorat

3 botellas de 75 cl

Essència Priorat es el lote que le permitirá descubrir la calidez, mineralidad y energía de una tierra bendecida para la elaboración del vino. Dos magníficos vinos elaborados con uvas procedentes de nuestra finca Sant Martí (Bellmunt del Priorat).



## Mas Viló

### VINO TINTO SEMICRIANZA 2019

60 % garnacha tinta y 40 % cariñena

Corta crianza en barrica

2 botellas de 75 cl



Tipo:	<b>Intenso</b>	Cuerpo:	●●●●○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●●●●○
Acidez:	●●●●○	Alcohol:	●●●●○
Alc.:	14,5 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C

Consumo: mejora hasta 2023

Maridaje: guiso de jabalí con higos

De color rubí con reflejos violeta. Aromas a fruta roja fresca (**fresa** y **frambuesa**) sobre un ligero fondo balsámico (**eucaliptus**) y especiado (**nuez moscada**). Sutiles recuerdos a **regaliz**, **tabaco**, torrefactos y sotobosque mediterráneo. En boca es afrutado, mineral, con taninos maduros y un final largo y persistente.

## Clos Viló

### VINO TINTO CRIANZA 2019

60 % cariñena y 40 % garnacha tinta

Fermentación en ánfora, crianza en barrica y afinamiento en botella

1 botella de 75 cl



Tipo:	<b>Intenso</b>	Cuerpo:	●●●●●
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●●●●○
Acidez:	●●●●○	Alcohol:	●●●●○
Alc.:	14,5 % vol.	Servicio:	16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2025

Maridaje: becada asada con fuagrás

De intenso color cereza con reflejos violáceos. 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**, humo y especias dulces (canela). En boca es sabroso, fresco y con muy buena estructura. Taninos maduros y final increíblemente largo.