

Mas Viló

2372

Semicrianza 2019



El lado amable de nuestro Priorat

VINO TINTO SEMICRIANZA

D. O. Q. Priorat

60 % garnacha tinta y 40 % cariñena

Corta crianza en barrica

75 cl

REFLEJOS DEL PRIORAT

Sobre *llicorella* de mil colores, en laderas y bancales de pendientes pronunciadas, crecen nuestras cepas de cariñena y garnacha. Un espacio bañado por las tonalidades oscuras, brillantes y relucientes de la pizarra, con matices ferruginosos, rojizos y oxidados. Una tierra árida, donde gente de admirable tenacidad labra con mula y vendimia a mano. Un esfuerzo loable para obtener una uva de máxima calidad que nos permite, después de su paso por bota, conseguir esta obra de arte. El vivo reflejo del Priorat.



Ligero | Afrutado | Maduro | **Intenso**

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.

Vinos similares de nuestra bodega:

Clos Viló, Monastrell y Syrah.

