

L'Infernale Aguilera Priorat



PRIORAT

Origen:
Tarragona, España

Denominación:
D.O.C. Priorat

Terroir:
Suelos de pizarra marrón y orientación sur-este

Vinificación:
Elaborado por Bodegas L'Infernale con uva de la variedad Cariñena procedente de viñedos muy viejos de entre 80 y 100 años de edad. Envejecido entre 16 y 18 meses en barrica de roble francés.

Degustación:
Color cereza picota, con ribete amoratado. En nariz lo primero que muestra es profundidad y frescor, con fruta de bosque entrelazadas con aromas mentolados, balsámicos, minerales y florales, sensación de profundidad y frescor. En boca entra sedoso y fresco sacando en primera instancia la fruta fresca de bosque, a la vez que la sedosidad de sus taninos con el carácter de la acidez de la Cariñena, llenando toda la boca de textura, frescor y una fracción aromática que se mueve en tres ejes fruta-mentolados-minerales, dejando al final el beso de sus taninos y su acidez, sabroso y complejo, la retronasal se prolonga en mentolados y minerales.

Cepas:
100% Cariñena