

L'Infernale RIU Priorat



PRIORAT

Origen:

Tarragona, España

Denominación:

D.O.C. Priorat

Terroir:

Viñas en ladera

Vinificación:

Las viñas de donde procede la uva se sitúan a una altitud de entre 300 y 500 metros. Éstas son tratadas mediante una viticultura ecológica. Una vez en bodega, la uva fermenta en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada y la extracción se realiza mediante bazuqueo manual. La maceración dura alrededor de un mes y la crianza final se efectúa durante 12 meses en barricas de roble francés de uno y dos vinos con capacidad de 500 litros.

Degustación:

Color cereza picota, potente, con toques violáceos. Centelleante y de abundante lágrima. Aromas a fruta negra madura y notas florales. El buen fondo mineral antecede a toques balsámicos y especiados. Estructurado y muy sabroso. El paso por boca es amplio, los taninos y la acidez se funden, mostrándose los primeros potentes y agradables. El retrogusto es balsámico y el retronasal más bien a florado y ligeramente afrutado.

Cepas:

33% Garnacha

33% Cariñena

33% Syrah

Consejo del Vinicultor:

Quesos de oveja, Embutidos, Mussaka, Pollo estofado, Caza menor, Carnes rojas a la parrilla, Arroces de carne, Caza de pluma, Risottos, Carnes rojas asadas, Jamón ibérico de bellota, Cocidos