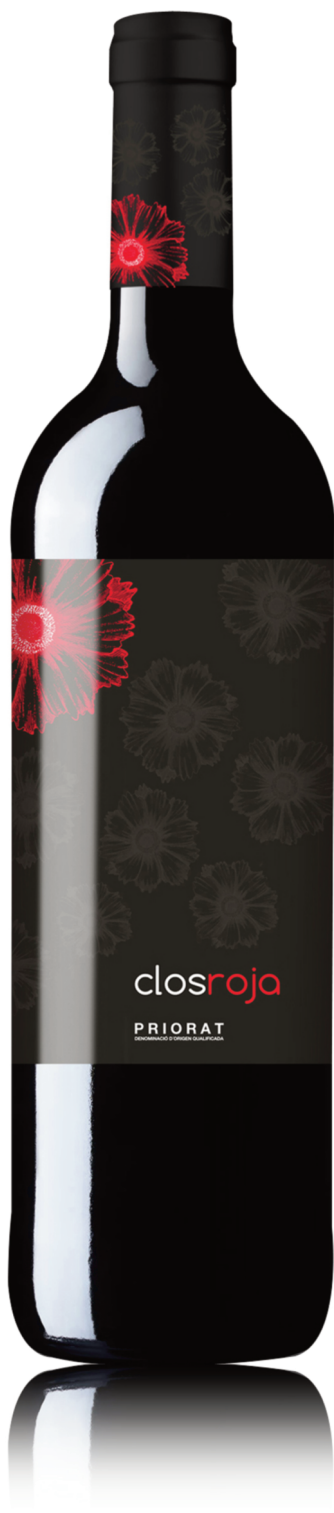


# Clos Roja

## Priorat DOCa



Høstet fra gamle vinstokke (mere end 50 år gamle), dyrket på skråningerne i regionens berømt licorella jord, som har et lavt vandindhold og giver mere intensitet i frugten.

Druerne udvælges i marken og høstes manuelt. I anden sorteringen vælges de bedste druer ud, som bliver til vinen. Den første koldmaceration foregår ved 5°C over tre dage. Derefter fermenteres mosten over 30 dage ved temperaturer mellem 26°C og 28°C med daglig mikrooxidering og omstikning for at opnå den rigtige farve og aroma. Vinen lagres herefter på franske egetræsfade i seks måneder.

### Farve:

Dyb rubin med violet skær

### Duft:

Varme, intense aromaer af rød frugt med hint af chokolade og vanilje.

### Smagsnoter:

En fyldig vin med en silkeblød tekstur og fremragende struktur, hvor modne og robuste tanniner giver en lang og balance-ret finish.

closroja

PRIORAT

**VINGÅRD:** Clos Roja

**ALKOHOL:** 14.5%

### DRUESORTER:

Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon og Merlot.

**REGION:** Spanien / Catalunya / Priorat

### PRODUCENT:

Meritxell Vila

### VINERI:

Moderniseret vineri i hjertet i Catalonien. Højt kvalificeret vinmager med international erfaring.



Guld AWC Vienna 2017 (Årgang 2015)

