



## EMBRUIX - JEROBOAM

Viñedos jóvenes de diversas zonas de Porrera, plantadas entre 1996 y 2000: La Devesa, La Peixera, Mas del Porrerà, Terracuques y La Garranxa. Cada parcela se cultiva de forma ecológica y se cosecha por separado, de acuerdo con la madurez aromática óptima y la acidez natural de la uva. Estos viñedos tienen diversas exposiciones, norte, este, sur y sureste, lo que nos da uvas muy heterogéneas, ideales para conseguir la diversidad que buscamos con el Embruix, un vino maduro y al mismo tiempo fresco, que representa muy bien los diferentes tipos de variedades que cultivamos en el Priorat.

**producto.variedad** Garnacha - Cariñena - Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah

**producto.maridaje** Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos

**producto.crianza** El vino pasa a barricas de 225 y 300 litros de madera de roble francés con tostado ligero y medio de grano fino de tercer y cuarto año. Se realiza un trasiego durante la crianza de ocho meses.

**producto.anyada** 2022

**producto.gradoAlcohlico** 15%

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 3 L.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Ecológico, Convencional

**producto.momentoConsumo** Relax o introspección

## PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación de la uva derrapada en depósitos de acero inoxidable de 2500 y 5.000 litros de capacidad, a temperatura controlada entre 25° y 29° C a lo largo de diecisiete días, con pigeage diario y remontajes suaves. Maceración postfermentativa de doce días, seguida de un suave prensado. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Color rojo intenso y profundo. Nariz muy expresiva, donde predominan las frutas rojas y negras maduras como ciruelas, moras y grosellas, acompañadas de notas minerales y especiadas que le confieren complejidad. En boca, su entrada es potente y de buen volumen, con taninos suaves que realzan su sabor a frutas y regaliz, junto a un ligero toque mineral que resulta muy agradable. Su perfil es concentrado, característica reconocida de los vinos del Priorat.

## PRODUCTO.MARIDAJE

Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O.Q. Priorat

**BODEGA.REGION**

Priorat

**BODEGA.ANYOCREACION**

1994

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica