



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.variada desTexto	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.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	3 L.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico, Convencional
producto.momentoConsumo	Relax o introspecció

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.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica