



MAS DE LA ROSA - GRAN VINYA CLASSIFICADA

Mas de la Rosa es una zona espectacular que alberga una de las propiedades más singulares de nuestra bodega. Fue plantada con cariñena entre 1910 y 1930 y se encuentra a más de 500 metros de altitud, con una inclinación del 70%. Cada cepa lleva en su interior el sacrificio de las personas que han trabajado este viñedo a lo largo de la historia, a menudo en condiciones extremadamente difíciles. Estos viñedos, orientados al sur, reciben una gran cantidad de luz solar. Esta riqueza de luz natural, junto con el clima y un terreno cubierto de un tipo de esquisto llamado localmente "llicorella", otorgan al fruto un equilibrio singular y unas características particulares que nos permiten elaborar nuestro vino más exclusivo. Una auténtica joya vitivinícola se ha mantenido inalterada a lo largo del tiempo.

producto.variedad Cariñena - Viñedo viejo
desTexto

producto.maridaje Carnes a la brasa, cocina mediterránea, quesos curados, cocina especiada, arroces

producto.crianza El vino envejece durante diez meses en huevo de hormigón y foudre de roble austriaco. Se trasiega una vez durante los 12 meses de crianza.

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcohólico 15,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico, Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàtic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Maceración prefermentativa en frío de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable durante veinticuatro horas. Fermentación a temperatura controlada entre 20° y 25° durante diez a quince días, con pigeage diario.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vall Llach Mas de la Rosa Gran Viña Clasificada 2023, según Tim Atkin:

Ahora bien, este vino es algo especial. Su profundidad se revela con el tiempo, ya que presenta capas extraordinariamente complejas, con una increíble concentración de fruta madura de ciruela y mora, tomillo, cedro, roca desmenuzada y violetas. Los taninos están llenos y sedosos, cubriendo el paladar, mientras que la acidez lo mantiene fresco y vibrante. Simplemente espectacular. Un vino impresionante. Debe servirse a temperatura ambiente, con un máximo de 15 a 17 °C.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Mas de la Rosa 2023 fue reconocido como el Mejor Vino Negro de Cataluña por el Master of Wine Tim Atkin.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes a la brasa, cocina mediterránea, quesos curados, cocina especiada, arroces

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

1994

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica