



## 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.

<b>Variedades</b>	Cariñena - Viñedo viejo
<b>Maridaje</b>	Carnes a la brasa, cocina mediterránea, quesos curados, cocina especiada, arroces
<b>Crianza</b>	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.
<b>Añada</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	15,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Ecológico, Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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

<https://www.iguazuvinos.com>

iguazú

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

## NOTA DE CATA

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.

---

## RECONOCIMIENTOS

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

---

## MARIDAJE

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

---

## VALL LLACH

El Celler Vall Llach se creó a principios de los años 90 por Enric Costa y Lluís Llach, en Porrera, uno de los nueve pueblos que conforman la D.O.Q Priorat. En el celler apostamos por la microproducción controlada de nuestras fincas y «trossos» con el objetivo de que la calidad prevalega siempre por encima de la cantidad. Todo ello y el carácter único del Priorat nos permite ofrecer unos vinos que consideramos fascinantes y exclusivos.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O.Q. Priorat

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Ecológico

**REGIÓN**

Priorat

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

1994

**VINIFICACIÓN EN LA****PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Ecológica