



PLAER

Vinyes velles de 40 a 60 anys.

Varietats	70% Carinyena - 30% Garnatxa
Maridatge	Carn vermella, formatge, rostits
Criança	12 mesos en bótes de roure francès Allier torrat molt lleuger.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

El raïm és collit a mà fent una primera selecció a la vinya i una posterior al celler.

NOTA DE CATA

Color cirera intens, vora granat

Aroma de fruita madura, especialment, herbes de sotabosc mediterrani.

Boca saborosa, potent, especiada i llarga.

RECONeixEMENTS

97/100 punts Guia de Vins Gourmets 2024

97/100 punts Guia de Vins i Olis 2024, millor vi elaborat amb carinyena 95/100 punts Guia Proensa 2024

94,62/100 punts Wine Up!

94/100 punts Vinologue – Miquel Hudin

93/100 punts Guia Peñín 2024

93/100 punts Tim Atkin i Fintan Kerr Catalunya Special Report 2024

92/100 punts Robert Parker The Wine Advocate 2024

92/100 punts Guia Peñín 2025

92/100 punts Guia Intervins 2025

9.59/10 punts La Guia de vins de Catalunya 2025

Medalla de Plata, Mundus Vini spring tasting 2024

Medalla d'Or, Premis Vinari 2024

Medalla de Plata, Premis Vinari 2023

Ha estat seleccionat vi negre representatiu de la DOQ Priorat durant el 2024.

MARIDATGE

Carn vermella, formatge, rostits

RITME CELLER

Volem ensenyar el ritme del Priorat, el ritme de la pissarra trencada i esquerdada, el ritme del sol abrasador a l'estiu i càlid i afectuós a l'hivern, el ritme de la brutal orografia de la zona, el ritme de la personalitat dels seus habitants i tradicions, el ritme de l'ànima de la seva profunda i mística història a través del ritme de les vinyes.

POBLACIÓ

La Vilella Alta, Tarragona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Natural

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O.Q. Priorat

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Priorat

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2010

VITICULTURA

Ecològica