



PLAER

Viñedos viejos de 40 a 60 años.

producto.variedad	70% Cariñena - 30% Garnacha
desTexto	
producto.maridaje	Carne roja, queso, asados
e	
producto.crianza	12 meses en barricas de roble francés Allier tostado muy ligero.
producto.anyada	2021
producto.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.viticultura	Ecológica
o	
producto.formato	75 cl.
o	
producto.filosofiaDeElaboracion	Natural
producto.momentoConsumo	Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

La uva es cosechada a mano haciendo una primera selección en el viñedo y una posterior en la bodega.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color cereza intenso, borde granate

Aroma a fruta madura, especiado, hierbas de sotobosque mediterráneo.

Boca sabrosa, potente, especiada y larga. Taninos maduros.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

97/100 puntos Guía de Vinos Gourmets 2024

97/100 puntos Guía de Vinos y Aceites 2024, mejor vino elaborado con cariñena 95/100 puntos Guía Proensa 2024

94,62/100 puntos Wine Up! 2024

94/100 puntos Vinologue – Miquel Hudin

93/100 puntos Guía Peñín 2024

93/100 puntos Tim Atkin y Fintan Kerr Cataluña Special Report 2024

92/100 puntos Robert Parker The Wine Advocate 2024

92/100 puntos Guía Peñín 2025

92/100 puntos Guía Intervinos 2025

9.59/10 puntos La Guía de vinos de Cataluña 2025

Medalla de Plata, Mundus Vini spring tasting 2024

Medalla de Oro, Premios Vinari 2024

Medalla de Plata, Premios Vinari 2023

Ha sido seleccionado vino tinto representativo de la DOQ Priorat durante el 2024.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

2010

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica