



PLAER

Viñedos viejos de 40 a 60 años.

Variedades	70% Cariñena - 30% Garnacha
Maridaje	Carne roja, queso, asados
Crianza	12 meses en barricas de roble francés Allier tostado muy ligero.
Añada	2021
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

Color cereza intenso, borde granate
Aroma a fruta madura, especiado, hierbas de sotobosque mediterráneo.
Boca sabrosa, potente, especiada y larga. Taninos maduros.

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.

MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

RITME CELLER

Queremos ensenar el ritmo del Priorat, el ritmo de la pizarra rota y agrietada, el ritmo del sol abrasador en verano y calido y carinoso en invierno, el ritmo de la brutal orografía de la zona, el ritmo de la personalidad de los sus habitantes y tradiciones, el ritmo del alma de su profunda y mística historia a través del ritmo de las viñas viejas nobles de las variedades autóctonas.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O.Q. Priorat

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Natural

REGIÓN
Priorat

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2010

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Ecológica