



SELLONGUES - CARINYENA CENTENÀRIA

Sellongues és el nom d'una vinya molt especial, un vessant de Carinyena plantat el 1920 a la partida Sellongues a la Vilella Alta.

Varietats	100% Carinyena
Maridatge	Carn vermella, formatge, rostits
Criança	El vi està envellit 12 mesos en bótes de 400 litres de roure francès i una àmfora de fang d'uns 125 litres.
Anyada	2022
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 viu vermellós. Fruita vermella fresca, aromes balsàmics amb les espècies del romaní, fonoll.

RECONeixEMENTS

94/100 punts Robert Parker The Wine Advocate 2024

92/100 punts Guia Peñín 2025

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