



SELLONGUES - CARINYENA CENTENÀRIA

Sellongues es el nombre de un viñedo muy especial, una ladera de Cariñena plantada en 1920 en la partida Sellongues en la Vilella Alta.

producto.variedad 100% Cariñena
desTexto

producto.maridaje Carne roja, queso, asados
e

producto.crianza El vino está envejecido 12 meses en barricas de 400 litros de roble francés y un ánfora de barro de unos 125 litros

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

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 vivo rojizo. Fruta roja fresca, aromas balsámicos con las especias del romero, hinojo. Intensa boca fresca con taninos finos. Boca potente, sabroso, mineral, fresco y elegante con taninos maduros.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

94/100 puntos Robert Parker The Wine Advocate 2024

92/100 puntos Guía Peñín 2025

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