



## 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.

<b>Variedades</b>	100% Cariñena
<b>Maridaje</b>	Carne roja, queso, asados
<b>Crianza</b>	El vino está envejecido 12 meses en barricas de 400 litros de roble francés y un ánfora de barro de unos 125 litros
<b>Añada</b>	2022
<b>Grado alcohólico</b>	15%
<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Natural
<b>Momento de consumo</b>	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 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.

### RECONOCIMIENTOS

94/100 puntos Robert Parker The Wine Advocate 2024

92/100 puntos Guía Peñín 2025

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

## 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 cálido y cariñoso 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