



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.

Variedades	100% Cariñena
Maridaje	Carne roja, queso, asados
Crianza	El vino está envejecido 12 meses en barricas de 400 litros de roble francés y un ánfora de barro de unos 125 litros
Añada	2022
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 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

MARIDAJE

Carne roja, queso, asados

RITME CELLER

Queremos enseñar 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