

# Pleret Negre Dolç – DOQ Priorat



**Varietats:** 80% Garnatxa, 10% Cabernet Sauvignon, i 10% Carinyena/Samsó sobre madurades.

**Sòl:** Llicorella (Pissarra del període carbonífer).

**Origen:** Vinyes velles de costers de molt baixa producció, situats al municipi de Gratallops.

**Elaboració:** Introducció del raïm en dipòsits d'acer inoxidable, fermentació de cada varietat per separat a 16 °C, fins que el grau alcohòlic para la fermentació, deixant una concentració de 80 grams de sucre/litre. Criança en roure francès nou durant 14 mesos.

**Característiques genèriques:** Gustós, dens, voluminós i molt agradable amb molts matisos que recorden a la mermelada de fruites vermelles.

**Grau alcohòlic:** Entre 15° i 16°.

**Consum:** Entre 8 °C i 12 °C i fins a 20 anys després de la collita.

**Maridatge:** Combinable amb patés i foie, aperitius moderadament salats i formatge rocafort. També adequat amb postres a base de xocolata i fruita fresca. Pastís de formatge amb mermelada de gerds.

Formes de cuinar recomanades: opcions senzilles i crues. Dolços i salats moderats.

## Premis:

- “ Guia Peñín 2018: 90 punts a la añada 2013.
- “ Guia Peñín 2017: 90 Puntos a la añada 2013.
- “ 20th Berlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2013.
- “ Guia Peñín 2016: 91 Puntos a la añada 2013.
- “ Wine & Spirits 2010: 90 Puntos a la añada 2005.
- “ Guia Peñín 2010: 90 Puntos a la añada 2005.
- “ Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 92 Puntos a la añada 2004.