

Pleret Blanc Dolç – DOCa Priorat



Varietades: 80% Garnacha Blanca, 10% Macabeo, y 10% Pedro Ximenez sobre maduras.

Tipo de suelo: Llicorella (Pizarra del periodo carbonífero).

Procedencia: Viñedos viejos de ladera de muy baja producción, situados en la población de Gratallops.

Elaboración: Entrada directamente a prensa, prensado y limpieza del mosto. Cada variedad se fermenta por separado, a 16 °C, una vez llega a una concentración de 80 gramos de azúcar/litro se para la fermentación mediante frío, a continuación crianza en roble francés nuevo durante 14 meses.

Características genéricas: Redondo, suave, dulzón y muy agradable a la vez que fresco.

Grado alcohólico: Entre 13º y 16º.

Consumo: Entre 6 °C y 8 °C y hasta 20 años después de la cosecha.

Maridaje: Vino dulce, fresco y maduro. Muy especial, con un grado de dulzura muy equilibrado. Combinable con quesos y foie, aperitivos y frutos secos. Resulta perfecto, atrevido y sorprendente con cremas de calabaza o champiñones. Con postres no excesivamente dulces, con pasas o higos. Formas de cocinar: opciones sencillas y crudas. Dulces moderados.

Premios:

- Gilbert & Gaillard 2018: Medalla de Oro con 93 puntos a la añada 2014.
- Guia Peñín 2017: 93 Puntos a la añada 2014.
- Guia Peñín 2013: 90 Puntos a la añada 2010
- Guia Peñín 2010: 90 Puntos a la añada 2005.
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar