

Angelia- DOCa Priorat



Varietades: 60% Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah; 40% Garnacha y Cariñena.

Suelo: “Llicorella” (Pizarra del periodo carbonífero). Origen: Viñedos jóvenes y viejos de altura (+500 metros).

Elaboración: Las variedades se vinifican por separado, fermentando a una temperatura controlada entre 26°C y 28°C. La maceración es larga, dura aproximadamente unos 24 días. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación maloláctica y se hace el coupage y se introduce en barricas de roble francés, para llevar a cabo un periodo de crianza de unos 14 meses a temperatura controlada de 16°C. Acabada la crianza, se hace el coupage de barricas y embotellamos.

Características genéricas: Vino negro, granate con reflejo violáceo; seco y complejo, con combinación de aromas de fruta negra confitada, y notas de cacao y pimienta negra provenientes de la madera.

Grado alcohólico: Entre 13,5º y 15º.

Consumo: Entre 12 °C y 16 °C, y hasta 15 años después de la cosecha.

Maridaje: Vino de entrada dulzona, que evoluciona en notas afrutadas al centro de la boca, donde encontramos una consistencia tánica importante. Post gusto persistente y goloso, lleno, voluptuoso y largo. Bien combinable con carnes de caza, pato, alimentos con alto contenido proteico. También con ciertos alimentos agridulces.

Formas de cocinar recomendadas: guisos, estofados y confites.

Premios:

- Asia Wine Trophy 2019: Medalla de Oro a la añada 2016
- Mundus vini 2019 : Medalla d'or a la añada 2016
- Gilbert & Gaillard 2019: Medalla de Oro con 92 puntos a la añada 2016
- Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 90 Puntos a la añada 2016