

Angelia- DOCa Priorat



Varietats: 60% Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah; 40% Garnatxa i Carinyena.

Sòl: Llicorella (Pissarra del període carbonífer).

Origen: Vinyes joves i velles d'alçada (+500 metres).

Elaboració: Les varietats es vinifiquen per separat, fermentant a una temperatura controlada entre 26 °C i 28 °C. La maceració és llarga, uns 24 dies. Posteriorment, es produeix la fermentació malolàctica, es fa el cupatge i s'introdueix a les bótes. La criança dura uns 14 mesos i es realitza en bótes de roure francès a temperatura controlada de 16°C. Acabada la criança es fa el cupatge de bótes i s'embotella.

Característiques genèriques: Vi negre, granat amb reflexes violacis; sec i complex, amb combinació d'aromes de fruita negra confitada i notes de cacau i pebre negre provinents de la fusta.

Grau alcohòlic: Entre 13,5° i 15°.

Consum: Entre 12 °C i 16 °C i fins 15 anys després de la collita.

Maridatge: Vi d'entrada dolcenca, que evoluciona en notes afruitades al centre de la boca, on hi trobem una consistència tànnica important. Post gust persistent i golós, ple, voluptuós i llarg. Ben combinable amb carns de caça, ànec, aliments amb alt contingut proteic. També amb certs aliments agredolços. Formes de cuinar recomanades: guisats, estofats i confits.

Premis:

- “ Mundus vini 2019 : Medalla d'or a la collita 2016
- “ Gilbert & Gaillard 2019: Medalla d'Or amb 92 punts a la collita 2016
- “ Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 90 Punts a la collita 2016