

Carmí 2015

Este vino fue cosechado la última semana de septiembre del 2015. Entró en barrica en marzo de 2016, dónde envejeció hasta febrero de 2018. Es un potente adolescente, inteligente y sensible, que necesita algo de tiempo para continuar “aprendiendo” y mostrar su delicadeza.

Profundo “carmín” y limpio. Es afrutado, con también algunos toques florales y especiados. Cuando lo pruebas, entiendes porque lo llamamos “adolescente”. Ahora es todo poder, potencia y taninos, pero al mismo tiempo ya empieza a mostrar su delicadeza que, dará mucho que hablar en el futuro.

Aquí en el Priorat, amamos nuestros estofados en invierno. Se preparan con ternera, con cordero o con cerdo, siempre con muchas verduras, setas y aceite de oliva. Xavi Buil adora acompañarlos con una copa de Carmí.

Suelo de pizarra (llicorella).

15,2% Vol con 5'6 ATT y 3,4PH.

El potencial de envejecimiento también es grande, como en los dos vinos Samsó.

Producción:

347 botellas de 750 ml.

12 Magnums.

6 botellas de 3lt.

3 botellas de 5lt.

