

## Carmí 2015

Aquest vi va ser collit l'última setmana de setembre del 2015. Va entrar en bóta al març de 2016, on va envellir fins a febrer de 2018. És un potent adolescent, intel·ligent i sensible, que necessita una mica de temps per continuar "aprenent" i mostrar la seva delicadesa .

Profund "carmí" i net. És afruitat, amb també alguns tocs florals i especiats. Quan ho proves, entens perquè en diem "adolescent". Ara és tot poder, potència i tanins, però al mateix temps ja comença a mostrar la seva delicadesa que, donarà molt que parlar en el futur.

Aquí al Priorat, estimem els nostres estofats a l'hivern. Es preparen amb vedella, amb xai o amb porc, sempre amb moltes verdures, bolets i oli d'oliva. Xavi Buil adora acompanyar-los amb una copa de Carmí.

Sòl de pissarra (llicorella).

15,2% Vol amb 5'6 ATT i 3,4pH.

El potencial d'envelliment també és gran, com en els dos vins Samsó.

Producció:

*347 ampolles de 750 ml.*

*12 Magnums.*

*6 ampolles de 3lt.*

*3 ampolles de 5lt.*

