

# Pleret Negre Dolç – DOQ Priorat



**Variedades:** 80% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon, y 10% Cariñena/Mazuelo 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:** Introducción de la uva en depósitos de acero inoxidable, fermentación de cada variedad por separado a 16 °C, hasta que el grado alcohólico para la fermentación, dejando una concentración de 80 gramos de azúcar/litro. Crianza en roble francés nuevo durante 14 meses.

**Características genéricas:** Vino sabroso, denso voluminoso y muy agradable con muchos matices que recuerdan a la mermelada de frutas rojas.

**Grado alcohólico:** Entre 15° y 16°.

**Consumo:** Entre 8°C y 12°C, y hasta 20 años después de la cosecha.

**Maridaje:** Combinable con patés y foie. Aperitivos moderadamente salados. Queso roquefort especialmente. También adecuado con postres a base de chocolate y fruta fresca. Tarta de queso con mermelada de frutos rojos. Formas de cocinar más adecuadas: opciones sencillas y crudas; dulces y saladas moderadas.

## Premios:

- Guia Peñín 2018: 90 punts a la añada 2013.
- Guia Peñín 2017: 90 Puntos a la añada 2013.
- 20th Berlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2013.
- Guia Peñín 2016: 91 Puntos a la añada 2013.
- Wine & Spirits 2010: 90 Puntos a la añada 2005.
- Guia Peñín 2010: 90 Puntos a la añada 2005.
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 92 Puntos a la añada 2004.