

Angelia



DOQ Priorat



65% Cabernet Sauvignon, 35% Garnatxa, Carinyena, Merlot

Vinyes joves i velles d'alçada (700 metres).



Viticultura ecològica certificada.

Llicorella (Pissarra del període carbonífer).

Les varietats es vinifiquen per separat, fermentant a una temperatura controlada entre 26 °C i 28 °C. La maceració és llarga, d'uns 24 dies. Posteriorment, es produeix la fermentació malolàctica, es fa el cupatge i el vi es trasvassa a bótes de roure francès on fa una criança entorn els catorze mesos a temperatura controlada de 16°C. Acabada la criança es fa el cupatge de bótes i s'embotella.



Vi de color grana amb reflexes violacis. Molt expressiu, tant en nas com en boca. Aromes de fruita negra confitada i notes de cacau i pebre negre. D'entrada melosa, és golós, amb notes afruitades i rerafons mineral. Té molt volum i consistència tànnica. Post gust llarg, ple i persistent.



Entre 13,5º vol. i 15º vol.



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



Ben combinable amb carns de caça, ànec, aliments amb alt contingut proteic. També amb certs aliments agredolços.



- **Guía Peñín, 2022: 92 punts, anyada 2017.**
- **Asia Wine Trophy 2020: Medalla d'Or, anyada 2017.**
- Asia Wine Trophy 2019: Medalla d'Or, anyada 2016.
- Mundus Vini 2019 : Medalla d'Or, anyada 2016.
- Gilbert & Gaillard 2019: Medalla d'Or amb 92 punts, anyada 2016.
- Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 90 punts, anyada 2016.