

# Pleret

DOQ Priorat



Garnatxa i Carinyena/Samsó

Garnatxa i Carinyena de dues vinyes velles centenàries, plantades el 1905 i el 1911, a Gratallops i Bellmunt del Priorat.



Viticultura ecològica certificada.

Llicorella (Pissarra del període carbonífer).

Cada varietat es fermenta per separat. La maceració és llarga i es fa a una temperatura d'entre 26 °C i 28 °C. Posteriorment es fa la fermentació malolàctica. Un cop acabada es fa la cria en bótes de roure francès durant uns 10-14 mesos, segons l'anyada. Es fa el cupatge, s'embotella i envellaix en ampolla entorn els quatre anys abans de sortir al mercat.



Color grana intens, de capa alta i llàgrima densa. L'entrada en boca és amable, envoltant, mostrant intensitat aromàtica: fruita negra, delicades notes mentolades, herbes aromàtiques i fons mineral. Amb gran estructura i complexitat. Llarg en boca i persistència final. Un vi intens i profund: incorpora el coneixement i la saviesa de les vinyes velles.



Entre 14° vol. i 15° vol..



Entre 16 °C i 19 °C. Vi de guarda.



Acompanya bé tant carns com peixos, amanides amb fruites del bosc, melmelades i soja. També amb postres no cítrics i més aviat dolços com torrons, coullants, etc.



- **Premis Vinari 2022: Or "Vinari d'Or", anyada 2013.**
- **Guía Peñín 2022: 92 punts, anyada 2013.**
- **Berliner Wein Trophy 2022: Gran Oro, anyada 2013.**
- International Wine Report, 2022: 94 punts, anyada 2012.
- Wine & Spirits 2021: 94 punts anyada 2012.
- A View from the Cellar, Issue 98, 2021: 91 punts, anyada 2012.
- Asia Wine Trophy 2020: Medalla de plata anyada 2015.
- Mundus Vini 2020, Medalla d'Or, anyada 2015.
- International Wine Challenge 2019: 90 punts anyada 2012 .
- Asia Wine Trophy 2019: Medalla d'Or anyada 2014.
- Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 92 punts anyada 2014.
- Gilbert & Gaillard 2019: Medalla d'Or amb 95 punts anyada 2014.
- Mundus Vini 2019: Medalla d'Or anyada 2014 i Best of Show Priorat.
- Tasted 100% Blind by Andreas Larsson: 91 punts anyada 2012.
- **Gilbert & Gaillard 2018: Medalla d'Or amb 95 punts anyada 2013.**
- 22th Berlin Wine Trophy: Gran Medalla d'Or anyada 2013.
- Asia Wine Trophy 2017: Medalla d'Or anyada 2011.
- Gilbert & Gaillard 2017: Medalla d'Or anyada 2011.
- Mundus Vini 2017: Medalla de Plata anyada 2011.
- International Wine Report, maig 2016: 94 punts anyada 2010.
- International Wine Report, maig 2016: 93 punts anyada 2009.
- Gilbert & Gaillard 2016: Medalla d'Or amb 96 punts anyada 2009.
- 20th Berlin Wine Trophy: Medalla d'Or anyada 2009.
- Wine & Spirits 2014: 95 Punts anyada 2006 i "Millor vi català 2014".
- Mundus Vini 2007: Medalla d'Or anyada 2004.



**"Un cupatge de garnatxa i carinyena que prima l'expressió varietal de la fruita i de complexitat aromàtica. Aromes a mora, escorça de bosc i molsa verda; gerds, llavor de fonoll torrada, vainilla i mentol. A la boca trobem sabors primaris integrats de fulla de tabac, fruits vermells brillants, sotabosc i elegant taní envellit, estructuralment gran però suau i amable al paladar, gaudiu ara o vegeu com canvia en 10 anys."**

**International Wine Report, 2022, sobre l'anyada 2012 de Pleret.**



"El magnífic Pleret 2012 es troba en un punt fantàstic ara mateix, amb nou anys. Xarop de cirera fosca, terres polsegoses, tabac de pipa i fruits vermells brillants amb tocs de pell de taronja s'uneixen esplèndidament al paladar. L'acidesa brillant i la increïble longitud contribueixen al gaudi. Aquest meravellós vi es conservarà bé durant almenys una dècada més".

**DR. OWEN BARGREEN** sobre l'anyada 2012 (Octubre de 2021)



"Aquest vi envelleix en roure francès i més temps en ampolla, abans de ser llançat al mercat. Amb aquest temps desenvolupa la grandesa dels esquist i els nabius, amb els tanins encara potents, tot i que esmorteïts per la fruita. La fragància perdura amb baies i riquesa d'herbes".

**WINE & SPIRITS.** Número especial de novembre del 2021: 'Els 100 millors vins i cellers de l'any')