

Col·lecció de la Família Carmí 2018

El raïm es va veremar l'última setmana de setembre del 2018. El vi va entrar en bóta el febrer de 2019, on va envellir fins al maig de 2020. És un potent adolescent amb molt potencial, intel·ligent i sensible, que amb el temps adquireix coneixement, profunditat i elegància i expressió aclaparadora.



Merlot i Garnatxa.

Vinya a Gratallops de 0,5 hectàrees.

Llicorella (pissarra del període carbonífer).

Agricultura ecològica certificada.



Profund color "carmí", net i brillant. És afruitat, amb delicades notes florals i especiades. Intens i rodó en boca, d'una expressió aclaparadora, elegant i profund. Fruita negra i vermella melosa, envolvent, Fons floral. Tanins polits. Sorprèn per la seva personalitat singular, molt elegant i amb llarg final.



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.



Decanter 2023: 95 punts i Medalla d'Or

"d'una maduresa encisadora de pruna perfumada i gerd silvestre. Rodó en boca amb tanins suaus però evolvents, roure integrat i de textura plaent, i un sabor deliciós amb molt llarg final. Magnífic", Decanter World Wine Awards, 2023.



Gran potencial d'envelliment, entorn els vint anys, com en els dos vins Samsó.



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



Producció limitada, anyada 2018:

454 ampolles de 750 ml.

24 màgnums.

6 ampolles de 3 lt.

3 ampolles de 5 lt.