

10 LLUNES

de Tentiber

PRIORAT
D.O.Q



El Vino

Elegante, delicado e intenso: la esencia clásica del Priorat

10 Llunes nace en la viña Tentiber, donde la garnacha y la cariñena arraigan en la llicorella y siguen el ritmo de la naturaleza. Criado durante 10 lunas en barrica, este vino expresa la tipicidad más pura del Priorat: profundidad, equilibrio y elegancia.

Es un homenaje a la esencia clásica de esta región única y a las personas que dedican su vida a cuidarla y hacerla crecer.

Nota de Cata



Color rubí intenso, limpio y brillante.



En nariz destaca por sus aromas limpios y expresivos de fruta roja silvestre, como frambuesas y grosellas, que dan paso a sutiles notas de especias finas y delicados matices de flor de vainilla.



En boca es goloso y equilibrado, con una textura suave y un final largo, fresco y persistente.

Elegante, delicado e intenso: la esencia clásica del Priorat.

Ficha Técnica

Tipo de vino: Tinto

DO: DOQ Priorat.

Varietades: Garnacha negra, Cariñena

Elaboración: Vendimiado a mano y en pequeñas cajas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 300l.

Agricultura ecológica i regenerativa.

Suelo: Llicorella (pizarra)

Clima: Típicamente mediterráneo litoral con algunas tendencias del clima mediterráneo continental.




Temperatura de Servicio 15-18 °C.

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Maridaje

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, ibéricos y quesos.



 @ajvwine
 ajvwine
 www.ajv.wine

AJV

ALICIA I JOSEP VITICULTORS