

# 10 LLUNES

de Tentiber

PRIORAT  
D.O.Q



## El Vi

**Elegant, delicat i intens: l'essència clàssica del Priorat**

**10 Llunes neix a la vinya Tentiber, on la garnatxa i la carinyena arrenen en la llicorella i segueixen el ritme de la natura. Criat durant 10 llunes en bota, aquest vi expressa la tipicitat més pura del Priorat: profunditat, equilibri i elegància. És un homenatge a l'essència clàssica d'aquesta regió única i a les persones que dediquen la seva vida a cuidar-la i fer-la créixer.**

## Nota de Tast



Color robí intens, net i brillant.



Al nas destaca per les aromes netes i expressives de fruita vermella silvestre, com gerds i groselles, que donen pas a notes subtils de espècies fines i delicats matisos de flor de vainilla.



En boca és llaminer i equilibrat, amb una textura suau i un final llarg, fresc i persistent.

Elegant, delicat i intens: l'essència clàssica del Priorat.

## Fitxa Tècnica

**Tipus de vi:** Negre

**DO:** DOQ Priorat.

**Varietats:** Garnatxa negra, Carinyena

**Elaboració:** Verema manual seleccionant el raïm a la vinya i en petites caixes per mantenir la integritat del raïm. Desrapat i aixafat. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada. Criança: 10 mesos en botes de roure francès.

Agricultura ecològica i regenerativa.

**Sòl:** Llicorella ( pissarra )

**Clima:** Típicament mediterrani litoral amb algunes tendències del clima mediterrani continental.




**Temperatura de Servei:** 15-18 °C.

**Graduació alcohòlica:** 14,5% vol.

## Maridatge

Ideal per acompanyar tota mena de carns, ibèrics i formatges.



 @ajvwine  
 ajvwine  
 www.ajv.wine

AJV

ALICIA I JOSEP VITICULTORS