



TENTIBER

DOQ PRIORAT

Vino de paraje



El Vino

TENTIBER es un vino de paraje que muestra la esencia más pura del paraje Tentiber, ubicado en el pueblo de Porrera dentro de la DOQ Priorat.

Se trata de llamar al vino por su nombre, por el lugar de donde procede.

La categoría de Vino de Paraje agudiza el ángulo para buscar una esencia aún más pura, un carácter ligado a la orografía, la geología y el microclima más acotados.

Es un vino hedonista. Un vino que significa placer, satisfacción, deseo.

Un vino fresco y concentrado a la vez, con una buena complejidad aromática y larga vida en copa.

Nota de Cata



Color rubí de intensidad alta con tonos violáceos. Limpio y brillante.



En nariz destaca su intensidad aromática, con notas de frutas rojas maduras, fruta negra y floral. Recuerdos de piel de naranja y especias. Matices de aromas tostados y frutos secos.



En boca, destaca por su intensidad, profundidad y energía. Carnoso y jugoso. Post gusto largo y elegante. Vino sabroso.

Decanter: "Un vino sabroso, espectacular que te hace salivar. ¡Bravo!"

Ficha Técnica

Tipo de vino: Tinto

DO: DOQ Priorat. Vino de paraje

Variedades: Garnacha Negra, Cariñena, Cabernet Sauvignon

Elaboración y crianza: Vendimiado a mano y en pequeñas cajas de 12 kg. Derrapado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Crianza de 12-14 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés de 300l.

Agricultura ecológica y 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, arroz de montaña.



 @ajvwine

 ajvwine

 www.ajv.wine