



TENTIBER

DOQ PRIORAT

Vi de paratge



El Vi

TENTIBER és un vi de paratge que mostra l'essència més pura del paratge

Tentiber, ubicat al poble de Porrera dins de la DOQ Priorat. Es tracta d'anomenar el vi pel seu nom, pel lloc del qual procedeix.

La categoria de Vi de Paratge aguditza l'angle per buscar una essència encara més pura, un caràcter lligat a l'orografia, la geologia i el microclima més delimitats.

És un vi hedonista. Un vi que significa plaer, satisfacció, desig.

És un vi fresc i concentrat alhora, amb una bona complexitat aromàtica i una llarga vida en copa.

Nota de Tast



Color robí d'intensitat alta amb tons violacis. Net i brillant.



En nas destaca la seva intensitat aromàtica, amb notes de fruites vermelles, fruita negra i florals. Records de pell de taronja i espècies. Matisos d'aromes torrats i fruits secs.



En boca, destaca per la seva intensitat, profunditat i energia a la boca carnós i sucós. Equilibrat. Post gust llarg i elegant. Vi saborós.

Decanter: "Un vi saborós, espectacular que et fa salivar. Bravo!"

Fitxa Tècnica

Tipus de vi: Negre.

DO: DOQ Priorat. Vi de paratge

Varietats: Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon

Elaboració i criaça: Veremat a mà i en petites caixes de 12 kg. Derrapat. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada. Criaça de 12-14 mesos en botes noves i usades de roure francès de 300 l

Sòl: Llicorella.

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 tot tipus de carns, ibèrics i formatges, arròs de muntanya.



@ajvwine
 ajvwine
 www.ajv.wine