



GRATAVINUM 2PIR

2019 Vintage | D.O Priorat

Gratavimum 2PIR ist ein vielseitiger Wein, der perfekt zu mediterranen Gerichten passt. Bestehend aus einer Vielzahl von Trauben, die nach ökologischen Methoden angebaut werden. Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon und Carignan stammen von Weinbergen mit Böden, die reich an Llicorella sind, wo die verdichteten Lehmlagerungen den unverwechselbaren mineralischen Charakter der Region Priorat ausmachen. Der Gratavimum 2pr wird teilweise in Eichenfässern, Tonamphoren und Demijohns aus Glas ausgebaut. Unter guten Bedingungen wird sich diese Flasche mindestens die nächsten sieben Jahre positiv entwickeln. Servieren Sie ihn bei 16 ° C. und dekantieren Sie ihn vor dem Servieren.

Tasting notes

Color

Tief violett mit rubinroten Reflexe

Aroma

Die aromatische Intensität und die deutliche Präsenz von eingelegten roten Früchten werden durch einen Hauch von Röstaromen ausgeglichen, die von der Reifung in Eichenfässern herrühren.

Taste

Der Einstieg ist weich, entwickelt sich aber schnell und offenbart reiche Tannine zusammen mit einem guten Volumen und Säuregehalt.

Finish

Fruchtige Noten mit einem mineralischen Charakter am Ende des Mundes. Langer und frischer Nachgeschmack.