



GRATAVINUM_{2PIR}

2019 Vintage | D.O Priorat

Gratavimum 2PIR est un vin bien équilibré qui accompagne parfaitement les plats méditerranéens. Il est composé d'une variété de raisins cultivés selon des méthodes biologiques. La syrah, le grenache, le cabernet sauvignon et le carignan proviennent de vignobles aux sols riches en Llicorella, dont les sédiments argileux compactés confèrent le caractère minéral distinctif de la région du Priorat. Le Gratavimum 2pr est partiellement vieilli en fûts de chêne, en amphores d'argile et en Demijohns en verre. Dans de bonnes conditions, cette bouteille évoluera positivement pendant au moins les sept prochaines années. Servir à 16 ° C. et décanter avant de servir.

Tasting notes

Color

Pourpre profond avec des reflets rubis.

Aroma

L'intensité aromatique et la présence explicite de fruits rouges confits sont équilibrées par une touche toastée provenant de l'élevage en barriques de chêne.

Taste

L'entrée en bouche est douce mais évolue rapidement, révélant des tanins riches ainsi qu'un bon volume et une bonne acidité.

Finish

Notes fruitées avec un caractère minéral en fin de bouche. Fin de bouche longue et fraîche.