

Finca el Puig Priorat

Вино Фінка эль Пуч Приорат, сухое красное

Страна: Испания

Регион: Каталония, Приорат

Производитель: Gran Clos

Крепость: 14.5% об.

Сорта винограда: Гарнача, Сира, Кариньена

Выдержка: в бочках из французского дуба (25% новых, 75% однолетних) в течение 13-15 месяцев

Особенности: лозы возрастом до 60 лет с виноградников Finca el Puig

Цвет: интенсивный гранатово-красный с фиолетовыми оттенками

Аромат: яркий, спелый, раскрывается оттенками малины и ежевики, бальзамического уксуса, пряных трав и цветочными нюансами

Вкус: хорошо сбалансированный, с объемом, экспрессией и хорошей кислотностью.

Послевкусие спелых фруктов, цветов и трав

Температура подачи: 16 - 18 °C

Гастрономия: сочетается с мясом на гриле, особенно говядиной и бараниной, с ветчиной серрано и хабуго. Идеально с сырами пармезан, манчего и чеддер



GRAN CLOS

Винодельня Gran Clos была основана в 1995 году в Испании. Во владениях хозяйства находится 32 гектара лучших виноградников Приората, старейшие лозы которых были высажены более 100 лет назад. Наиболее часто культивируемые сорта — Гарнача и Кариньяно. Белые сорта винограда, такие как Гарнача Бланка и Макабео, составляют лишь небольшую часть виноградников. Главный винодел компании — Josep Angel Mestre. Он родился и вырос в муниципалитете Фальсет, известном как "столица" Приората. Его семья более 50 лет занимается созданием

вин. Именно это вдохновило маэстро посвятить себя изучению энологии в довольно раннем возрасте. Жозеп Анхель получил образование в области сельскохозяйственной и инженерной энологии. Он обладает углубленными знаниями в двух важнейших для виноделия областях: виноградарстве и химии. Josep Angel Mestre также изучал виноделие во Франции и принимал участие во многих международных конференциях по новейшим методам изготовления вин.

Винодельня признана винодельней №1 в Приорате ведущими винными критиками, сомелье и международными судьями по результатам 10-летней слепой дегустации среди коллег индустрии.

Llicorella, плотная сланцевая почва Приората, является основным фактором, определяющим неповторимую индивидуальность вин Gran Clos. Поскольку почва не способна удерживать воду, корни виноградной лозы вынуждены глубоко проникать в почву в поисках влаги.

Результатом является медленный рост винограда и более глубокая концентрация вкуса.

Наклонный профиль менстного ландшафта делает виноградарство уникально трудоемким процессом, и поэтому производитель высаживает свои лозы как на куст (coster), так и на террасах.

Куст (coster) — это виноградник, посаженный на крутом склоне. Поскольку склоны удерживают очень мало воды, рост виноградной лозы замедляется, и она дает меньше винограда, но виноград с этих лоз имеет исключительную концентрацию вкуса.