

CODORNIU Guigo Priorat DOCa



VARIETALES:

50% Garnacha, 50% Cariñena

D.O.: Priorat

VINICULTURA:

Pluviometría de 350 mm, temperatura media de 15° y 2800 horas de sol al año. Las parcelas se encuentran a 250-350 metros sobre el nivel del mar y los viñedos se cultivan según los criterios de la vinicultura integrada.

ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada y maceración pre-fermentativa de 3 días y post-fermentativa de 10 días. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y crianza de 4 meses en barrica de roble frances de 300 L.

Nota de Cata:

COLOR: A la vista aparece como vino denso de color rojo con ribete voláceo y con capa profunda.

NARIZ: Destacan los aromas de frutos rojos, así como ligeras notas de tostados y especias .

BOCA: Es voluminoso, muy goloso con un tanino suave pero presente