



### VARIETALES:

Cariñena, Syrah & Garnacha

D.O.: Priorat

### ELABORACIÓN:

Un tinto de variedades de Cariñena, de Syrah, de Garnacha con 14 meses en barrica. Intenso, potente y equilibrado.

### CATA:

Intenso, potente y equilibrado. Su nariz roza la perfección, un compendio de frutas silvestre vestido de tonos rojos y negro, arropada por un perfume floral de flores blancas y matices especiados llenos de vida. Su intensidad necesita frescura y es uno de sus puntos destacados, un sueño que persiste en boca con longitud inusitada y un postgusto exótico por el recuerdo de especias como el curry y el jengibre, exotismo que nos embruja en una excelente añada.

Temperatura ideal de consumo: de 14° a 15°.

