



Priorat Clos d'en Ferran

D.O.Q Priorat

Variedades

62% Cariñena, 38% Garnacha.

Tipo de vino

Vino tinto criado 12 meses en barrica nueva de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,5 %,

Acidez: 5,60 g/l

Elaboración

Las uvas proceden de la finca Clos d'en Ferran, situada cerca del pueblo de Porrera, con un suelo rico en pizarra férrea devónica, la roca más antigua de la DOQ Priorat (400 millones de años). Contiene mucho cuarzo y óxidos que le dan un aspecto entre rojizo y amarillento. Mezcla de variedades plantadas: Carinyena (3,5 ha); Garnacha (1,5 ha); y viñedos mixtos de Garnacha Blanca, Macabeo, Viognier y algo de Pedro Ximénez (1 ha). La selección de la uva se inicia en el viñedo y continúa en la mesa de selección. Luego se quitan los raspones sin estrujar las uvas. La uva se almacena en condiciones controladas y se somete a largas maceraciones a baja temperatura en toneles de roble con sombrero sumergido. El mosto se remonta de forma natural, usando la gravedad para conseguir la mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza usando una prensa neumática vertical y tras él tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Este vino se embotella sin filtrar.

Uvas de la parcela Clos d'en Ferran. El vino tiene una crianza de un total de 15 meses en roble francés nuevo.

Nota de cata

Color: Magnífico color rojo picota profundo y oscuro.

Nariz: Los atractivos aromas de canela, especias, lavanda y picota resultan en un vino de textura suave y bien equilibrado.

Boca: Es rico, concentrado y carnoso y muestra elegancia y complejidad. En boca se nota taninos sedosos, con una estructura succulenta y excelente profundidad. Vino sutil, elegante y con un fresco y carácter afrutado.

Maridaje

Carnes rojas, guisos, caza, curados quesos, pescados azules, guisos de pescado y chocolate.

Premios

- Gilbert & Gaillard – 2025 (France)
- 92 Pts. Vinous – 2024 (USA)
- 95 Pts. Peñin – 2023 (Spain)
- 92 Pts. Suckling – 2022 (USA)