

Salmos Porrera

Bodega El Lloar – Família Torres

Herkunft

Spanien / Priorat

Rebstock

Carinera, Garnacha, Syrah

Farbe

Jugendliches Violetrot

Duft

Schöne, üppige Fruchtnoten von schwarzen und roten Beeren, dazu etwas pfeffrige Nuancen und einen Hauch Vanille - sehr einladend!

Geschmack

Im Gaumen mit viel saftigem Fruchtextrakt. Solide aber milde Tannine geben dem Wein Rückgrat, feiner Schmelz und ein langer Nachhall der noch jugendlichen Frucht machen den Wein bereits jetzt zu einem schönen Trinkvergnügen.

Gradation

14.0% vol.

Vinifikation

Gewachsen auf den berühmten Llicorellaböden des Priorat, die ein Terroir bieten, das zu hochkonzentrierten Weinen mit Mineralität und guter natürlicher Säure führt. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht tragen zur optimalen Reifung der Trauben bei und verstärken deren Aroma und Intensität. Die Gärung findet in Edelstahltanks statt mit anschließender malolaktischer Gärung in französischer Eiche. Der Salmos wird 14 Monate in französischen Barriques (20% neues Holz) und Fuder Fässern ausgebaut.



weinonline.ch