

Vi de Vila Porrera (ex. Solanes)

DOC Priorat, Cims de Porrera

Herkunft

Spanien / Priorato

Rebstock

Carigan, Garnacha

Farbe

Tiefes kirschrot

Duft

Die Aromapalette im Bouquet wie auch am Gaumen ist breit gefächert, im Abgang lang und ausladend: Dörrzwetschgen, schwarze Kirschen, Lebkuchen und warme Milkschokolade werden von einem frischen Kräuterduft untermalt.

Geschmack

Ein Wein von grossem Ausdruck, enormer Kraft und Fülle, Breite und Eleganz, der mit Sicherheit zu den Besten ganz Spaniens zu einem moderaten Preis zu zählen ist.

Vinifikation

Nach der sorgfältigen Handlese der Trauben werden diese entrappt und gequetscht. Die Vergärung findet bei ca. 28° C statt, wobei die Maische sanft überpumpt wird. Die Mazerationszeit dauert rund 22 Tage, während welcher der Tresterhut regelmässig untergestossen wird. Nach der Pressung erfolgt der Ausbau des Jungweins in Barriques französischer Eiche während ca. 13 Monaten. Der Wein wird leicht filtriert abgefüllt.

Gradazion

14.5% vol.



weinonline.ch