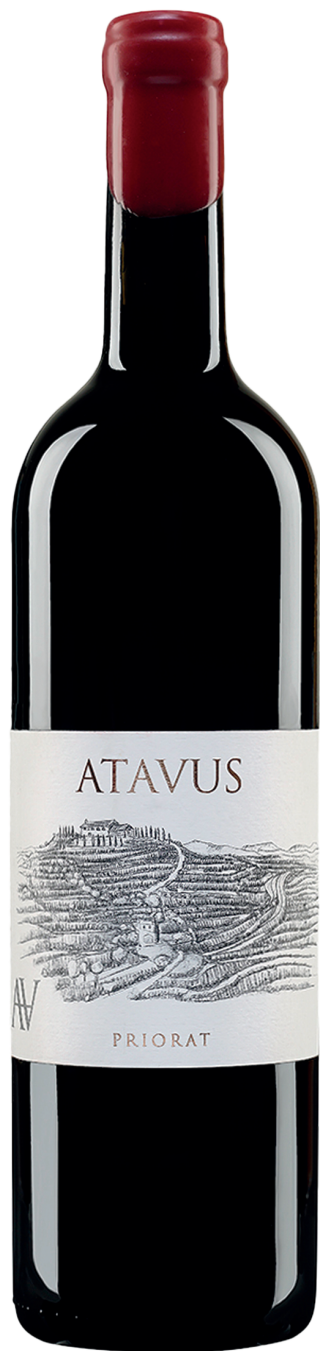


ATAVUS PRIORAT 2011

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena & Syrah

AV
ATAVUS
PRIORAT



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Viñedos de nuestra finca en Gratallops, en el Priorat central, ubicados en un valle serpenteado por el río Siurana. ATAVUS se elabora con uvas seleccionadas de viñas de veinte a treinta años de edad de media. Crecen en terrazas y laderas ("costers"), y suelos de pizarra (llicorella) de poca materia orgánica. Son vides de poco vigor vegetativo, debido a que la roca madre se encuentra a 40 cm. de la superficie en muchos puntos, por lo que ofrecen rendimientos muy bajos.

NOTAS DE CATA

Vino color cereza intenso de capa alta. Expresión aromática compleja. Notas a frutos rojos y negros maduros con notas a violetas, eucalipto y regaliz. Muy sabroso, en boca muestra la misma expresión exuberante. Frutos negros definidos: higos, ciruelas, bayas, grosella negra. Fondo a eucalipto y regaliz. Taninos pulidos y envolventes. Un vino intenso, elegante y con cuerpo, de larga persistencia en boca.

Maridaje excelente con guisados y platos a base de carne de caza y ternera. Quesos curados. Platos locales sugeridos: Solomillo Wellington, Moussaka, Lasagna, pimientos rellenos, liebre en salsa de vino, perdices rojas encebolladas.



Vinícola / Enólogo:

Atavus Priorat
Paloma Romeral y Luca Hodgkinson



Cépage:

Garnacha
Cabernet Sauvignon
Cariñena
Syrah



Grados de Alcohol:

14.5% Alc.



Temperatura de Consumo:

15-16°C.



Vinificación:

Cada variedad se vinifica por separado. Fermentación en botas de roble francés y tanques de acero inoxidable bajo control de temperatura. Bazuqueo diario. Maceración con las pieles durante dos semanas. Prensa-do vertical suave. Crianza en botas de roble francés (capacidad de 300 - 500 L) durante dieciséis meses. El vino embotellado hace crianza en la bodega durante un mínimo de tres años antes de su salida a mercado. Vino con larga capacidad de guarda.