

IURA PRIORAT 2011

Garnacha, Cabernet Sauvignon & 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 granate intenso, de capa medio - alta y con lágrima pronunciada. Excepcionales aromas a fruta fresca negra como mora, ciruela y picota, notas apimienta negra, el paso por bodega de roble francés le da una redondez excepcional. En boca se perciben notas a menta, Con cuerpo y paso elegante notable

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:

IURA Priorat
Paloma Romeral y Luca Hodgkinson



Cépage:

Garnacha
Cabernet Sauvignon
Syrah



Grados de Alcohol:
14.5% Alc.



Temperatura de Consumo:
15-16°C.



Vinificación:

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas en pie de cuba. Proceso de fermentación por separado de cada variedad en barricas y depósitos de acero, y suave prensado en vertical. Crianza en barrica durante 14 meses. Ligero filtrado antes del embotellado y la botella final se guarda durante 14 meses antes de su venta. Vino con gran potencial de guarda.