

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con viticultores de 13 países distintos y ha ejercido una gran influencia en

numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1993, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

VENDIMIA

Esta añada ha tenido una maduración temprana y una reducción significativa en el rendimiento medio de producción. El clima de esta añada ha destacado por una pausa invernal y el inicio del ciclo vegetativo con abundantes precipitaciones por encima de la media. En Porrera, el comienzo de septiembre fresco y ventoso ha sido de vital importancia para llegar a principios de octubre en perfectas condiciones de maduración y sanidad, sin tener que temer la posible deshidratación de las bayas o una concentración excesiva de azúcares. En general, los vinos tintos del Priorat se caracterizan por ser muy limpios en nariz gracias a la buena sanidad de la uva y con una correcta extracción de polifenoles debido a la rápida –pero buena– maduración fenólica.

VINIFICACIÓN

Las uvas proceden de la finca Clos d'en Ferran, situada cerca del pueblo de Porrera, con un suelo rico en pizarra férrica 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.

ENVEJECIMIENTO

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



NOTAS 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.

DATOS TECNICOS

| | |
|--------------------------------------|---|
| Varietales | 62% Carinyena, 38% Garnacha. |
| Viñedos | 6 hectáreas plantadas en 2007, fresco clima, orientación norte, elevación entre 500 y 650 metros sobre el nivel del mar el nivel del mar. |
| Temperatura Fermentado | 25-29°C |
| Período de Fermentación y Maceración | 20 días |
| Composición Barrica | Roble Francés. |
| Edad Barrica | Nueva |
| Tiempo en Barrica | 15 meses |
| Tiempo en botella | Mínimo 12 Meses |
| Contenido de Alcohol (vol) | 14,5% vol |
| Total Acidez (gr/l) | 4,33g/L |
| pH | 3,22 |
| Libre de SO2 (MG/L) | 28mg/L |
| Azúcal Residual (GR/L) | >2g/L |
| Temperatura sugerida para servir | 15-17°C |
| Vinicultor | Michel Rolland. |

PREMIOS



IWC - 2022 UK



IWC - 2022 UK



DECANTER - 2022 UK



GUÍA PEÑÍN - 2021 Spain

