

R&G Rolland Galarreta

D.O.Q. Priorat

CLOS D'EN FERRAN Priorat 2019

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 vinicultores de 15 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.

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.

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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	12 meses
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,66 g/L
pH	3.2
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	>1 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-17°C
Vinicultor	Michel Rolland.



GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain