



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista es brillante e intenso, con nariz discreta, especiada y mineral, en boca es vibrante, licoroso, con frutillos negros y yogurt de moras negras.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2012

VARIETADES DE UVA:

Garnacha y Cariñena

Región:

Denominación de Origen Calificada Priorat (Cataluña, España)

SUELOS:

Pizarra Licorella

VIÑEDO:

Triángulo Bellmunt – Molar – Lloar, viticultura orgánica.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Con un potencial de guarda entre el 2014 y el 2020, es ideal para acompañar quesos curados regionales y aves de caza menor.

AÑADA:

El Gotes 2012 tuvo una primavera suave con poca lluvia. También el verano se inició más bien frío, continuando seco y concluyendo con el final de un agosto caluroso.

GOTES:

Desde el 2008 Portal de Priorat incorpora una nueva familia: Gotes del Priorat, vinos destinados a captar y realzar el frescor del Priorato –muy presente en los vinos clásicos de los 70– e intrínseco de una zona que paradójicamente se caracteriza por su clima seco y su falta de lluvias.

Las viñas se encuentran en el entorno próximo al Clos del Portal, áreas donde el cultivo es extensivo y predomina la biodiversidad. En laderas de orientación norte y noroeste, de escasa exposición solar debido a la intrincada orografía, rodeadas de grandes masas de vegetación mediterránea por las que discurren los vientos del "garbí" ascendiendo desde el mar – a través del valle del río Siurana – hacia las estribaciones de la sierra del Montsant.

VENDIMIA: Manuel en cajas de 16 Kg, se inicia a mediados de Septiembre hasta la primera semana de Octubre.

VINIFICACION Y CRIANZA: 10 meses en bodega de roble Francés

Precio: \$ 420

Paquete 3 Botellas: \$ 1197
(\$ 399 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2268
(\$ 378 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 4,284
(\$ 357 Bot.)

