

Más de Subira Crianza Bodega Viticultors del Priorat

Composición del Vino Más de Subira Crianza de Bodega Viticultors del Priorat:

60% Cariñena y 40% Garnacha.

Datos de elaboración:

La uva entra en bodega en pequeñas cajas de 16 kg, realizándose una minuciosa selección de los mejores racimos. Tras despalillar y estrujar la uva, se hace una maceración prefermentativa a baja temperatura durante 36 horas. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable, donde se controla cuidadosamente. La crianza se realiza en barricas de roble francés, donde permanece durante doce meses..

Ficha de cata:

- En vista, presenta un color cereza brillante, con una bonita lágrima, ligeramente tintada.
- En nariz, desprende unos aromas muy expresivos e intensos, destacanodo una fruta fresca y madura acompañada por notas florales. A su vez presenta notas minerales provenientes del terruño y ligeras hierbas aromáticas.
- En boca tiene una entrada fresca y equilibrada. Sus delicados taninos impregnan la boca.