



Vi de Vila Porrera blanc

DOC Priorat, Cims de Porrera, 2014

750 ml

N° Art. 13028714

Un vin peu ordinaire et exigeant pour le palet, surtout quand encore jeune. Nous vous conseillons de le carafier afin de mettre en valeur ses très beaux arômes de poire mûre et de coing. La merveilleuse complexité aromatique du nez avec des notes de bergamote, de menthe, de pâte d'amande, de miel et de tilleul se poursuit en bouche avec en plus une pointe de Sherry. La structure solide, dont l'amertume de la minéralité s'exprime toute en douceur, la corpulence en bouche et la longue finale indiquent que ce vin à toutes les qualités d'un vin de garde avec un gros potentiel d'évolution.

Origine:	Espagne / Catalunya / Priorato
Cépage:	Garnacha, Picpoul, Pedro Ximénez, Macabeo
Maturité:	1 à 7 ans
Température:	10 à 12 °C
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation spontanée par les levures i, Fermentation en fûts de chêne, Fermentation en cuve de béton
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En cuve béton, Bâtonnage, en dame-jeannes
Durée de l'élevage:	9 mois
Volume:	13.5 %

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

