

Pissarres

Specificaties

Afkomst: DOCa Priorat	Smaakprofiel: Complex, krachtig en vol
Alcoholpercentage: 14,5%	Kleur/soort: Tinto Crianza
Serveertemperatuur: 16°C	
Serveertip: Lekker te combineren met krachtige kruidige gerechten maar het beste komt hij tot zijn recht als je hem op zijn eentje drinkt en er echt van kan genieten. Daarentegen ook verrassend lekker bij romige gerechten.	
Rijping: Aparte vinificatie van elke druivenvariëteit om de maximale expressie te verkrijgen van elke variëteit. Vinificatie grotendeels in stainless steel tanks. Een klein deel wordt gevinifieerd in betonnen tanks . De rijping gebeurt als volgt: de helft van de wijn rijpt in amfora's, de andere helft rijpt op eik gedurende 12 maanden. Deels nieuwe en deels 2 jaar oude eiken vaten van 225 en 500 liter. Spontane malolactische gisting (rijping op tempo van de wijn) daarna assemblage.	

Awards		Kenmerken
2009	90 punten in Guía Peñin 83 parker points	Druivenras: 60% Garnacha Tinta & 40% Samsó (Carignan of Mazuelo) Wijnbouwer: Costers del Priorat
2011	91 parker points	
2012	92 punten in Guía Peñin Goud op Decanter Awards	
2013	91 punten in Guía Peñin recomended by Decanter	
2014	91 punten in Guía Peñin Brons op Decanter Awards: goed voor 87 punten	
2015	83 punten op Decanter Awards	
2016	90 punten op Decanter awards, goed voor zilveren medaille!	



Belichaamt de Priorat regio perfect. Hij voert je terug naar de wereld van kleuren, geuren en sensaties die we beleven tijdens een wandeling doorheen de wijngaarden in Priorat, als een ware spiegel van deze fantastische regio.

Complexe aroma's van rijp rood en zwart fruit, mediterraan struikgewas met minerale hints (de wijn weerspiegelt de leistenen bodem - Llicorella - waarop de stokken groeien). **Vol, soepel en evenwichtig** in de mond, met een **opmerkelijk frisse afdronk**.