



LO PRESBITERI

Vino dulce natural

Elaborado según el ritual canónico,

Lo Presbiteri es un vino de misa

con alma y rigor

Elaborado con uva sobremadurada de las variedades Moscatel de grano menudo, Garnacha blanca y Garnacha tinta. Previamente al inicio de la fermentación, que ha sido espontánea, hemos macerado las uvas durante 60 horas a 10 °C en un tanque de acero inoxidable. Después del primer día de fermentación tumultuosa, hemos fijado la temperatura a 12 °C, con pequeñas adiciones diarias de licor hasta el décimo día, en el que hemos procedido a la separación de las pieles para que acabe de fermentar en hormigón.

Añada: 2018

DO TERRA ALTA

Alcohol: 15,5 %

Variedades: 55 % Garnacha, 45 % Moscatel

NOTA DE CATA

Color rojo teja limpio y brillante. Aromáticamente es donde más destaca. A copa parada la canela y el sándalo aparecen sin rubor.

A copa en movimiento, los frutos rojos dulces y maduros estallan en medio de infusión de manzanilla y tomillo, con reminiscencias cítricas. En boca, es dulce sin llegar a ser empalagoso. Notas de naranja sanguina con toques oxidativos nobles, caramelo y mandarina amarga. Por supuesto, no solo es dedicado al Cáliz, sino que acompañará una extensa gama gastronómica. Ideal para una sobremesa y para crear maridajes especiales y sorprendentes.