

Vall Por - Priorat

Deze wijn is vernoemd naar de oude naam van het stadje Porrera (Vall Por) in de Priorat. De wijn bestaat voor 45% uit Grenache, 45% uit Cariñena en 10% Cabernet Sauvignon.

De wijnstokken zijn 25 jaar oud. De druiven worden handmatig geplukt. De vergisting vindt plaats op ondergrondse tanks met keramische tegelbekleding. Gedurende 26 dagen. Daarna vindt persing plaats en spontane malolactische gisting.

Tenslotte rijping in 3 jaar oude eikenhouten vaten (voor 80% Frans en 20% Amerikaans fabricaat). Er vindt geen filtering en klaring plaats, dus uitermate geschikt voor veganisten. De productie is met 4000 flessen beperkt.

De kleur is donkerrood.

Inde neus bessen en kruidigheid. De smaak is vol aromatisch gecombineerd met geïntegreerd fruit. Je proeft de vanille afkomstig uit het eikenhout met een prettig zuurgraad en licht kruidige afdrank.

De wijn is ideaal inzetbaar bij koude vlees gerechten, rood vlees speciaal gegrild, rijstgerechten en diverse kazen.

De ideale drinktemperatuur is 16 °C

Alcoholpercentage 14,9 %

