



Gran Clos 2017

Dades tècniques

<i>Denominació d'Origen</i>	Priorat.
<i>Enòleg</i>	Josep Àngel Mestre.
<i>Varietats</i>	74% Garnatxa, 26% Carinyena.
<i>Alcohol</i>	15% vol.
<i>Acidesa Total</i>	6.2 grams per litre.
<i>pH</i>	3.34.
<i>Sucre residual</i>	0.20 grams per litre.
<i>Clima</i>	Final d'hivern amb temperatures més altes de l'habitual. Primavera poc plujosa i estiu sec i càlid. Avançament de la verema, amb alguns dies de pluja durant setembre i octubre.
<i>Verema</i>	Del 15 de setembre al 7 d'octubre.
<i>Criança</i>	18 mesos en bótes de roure francès.
<i>Producció</i>	1764 ampolles i 99 màgnums.

Notes de Tast

Color

Color vermell cirera amb tonalitats porpra. Intens i brillant.

Aroma

Frescor aromàtica, amb notes de fruita vermella madura i espècies. Presència d'aromes d'herbes del bosc i minerals.

Sabor

Entrada subtil i fina, amb textura de fruita i estructura avellutada. Pas per boca ampli i llarg, amb les mateixes notes de fruita, espècies, herbes del bosc i minerals que ja s'han mostrat en nas. És expressiu, complex i profund.

Maridatges

Qualsevol carn a la graella, especialment la carn de corder. També amb carns cuinades. Maridatge ideal amb pernil, perfecte amb Jabugo. També marida amb formatges curats de qualsevol tipus, com parmesà, manxec i cheddar.

