



Appellation :	MONTSANT
Cépage :	100% Carignan
Terroirs :	Sols calcaires rouge, altitude 300 - 350m
Age des vignes :	entre 60 et 65 ans
Région :	Montserrat
Degré alcoolique :	14% vol
Acidité :	5,6 g/l
Elevage :	fûts de chêne français de différentes tailles pendant 11 mois



Histoire :

Architecte barcelonais reconnu, Alfredo Arribas ne pouvait que tomber amoureux du Priorat et de ses paysages façonnés par l'homme et par le temps, impressionnante succession de terrasses et de coteaux hauts perchés encadrés par les montagnes de Montsant.

Il acquiert les 40 hectares du domaine Clos del Portal en 2001, au sud de l'appellation, à proximité des villages de El Lloar et de Bellmunt.

Le vignoble de 14 hectares de vieilles vignes de grenache est cultivé en viticulture biologique et biodynamique sur des sols rares de llicorella.

Les nouveaux chais ont été pensés pour s'intégrer parfaitement à l'amphithéâtre naturel que forme le vignoble.

Description :

La cuvée Vells, est un vin produit avec un vieux cépage, le Carignan du Masroig, il est cultivé sur des sols d'argile rouge.

En bouche, on rencontre de puissants tannins, et des arômes de violette.

Accords :

Risottos aux Saint-Jacques

Bar au fenouil, Légumes marinés

Service :

10 - 12°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le **monde**.

