SARA I RENÉ VITICULTORS
GRATALLOPS

Espagne

Sara y Rene Viticultors
Partida Bellvisos Red 2016

HISTOIRE :

Le fils ainé de René Barbier, René Barbier IV (4ème génération à porter le même nom), a débuté dans le monde du vin au Clos Mogador en 1992 avec son père. En parallèle, il est également impliqué dans des projets personnels, en 2000, il a acheté une vigne abandonnée et à monter le projet Gratallops Bellvisos avec sa femme Sara Perez. Leur but étant de faire un vin en harmonie avec la nature. Ensemble, ils fondent Sara y René Viticultors. En 2001, ils achètent une autre vigne de carignan, Vinya del Vuit, où la viticulture est écologique et traditionnelle, labour avec la mule. Il est actuellement responsable de la vinification de la bodega de Clos Mogador.

APPELLATION :	DOQ Priorat
CÉPAGE :	Carineyena et garnatxa
TERROIR :	ardoise écrasée, textures granuleuses
RÉGION :	Priorat
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	14.5 %

ELEVAGE :

Les grenaches sont vendangés en premiers et vinifiés pendant 10 jours avant d'être assemblés avec le reste de la vendange (30% de grappes entières). Une macération de 30 jours est faite avant le pressurage. Le vin est élevé en foudres de bois autrichien de 2000L pendant 14 mois.
La bouteille est mise en marché après 5 ans de vieillissement minimum.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15 - 18°C

NOTE DE PRESSE ET NOTE DE DÉGUSTATION :

Robert Parker : 97/100
"Le vin est plus frais et pur que les millésimes précédents, grâce à des vendanges plus précoces. La bouche est plutôt généreuse avec des tannins fins."

VINS DU MONDE