



portaldelpriorat.com

— CLOS DEL PORTAL —
SOMNI

Alfredo Arribas

Espagne



Portal del Priorat Somni 2017

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.

Le Gotes Priorat est un assemblage des trois cépages rouges du Priorat : la Grenache (cerises), le Carignan (baies sauvages) et la Syrah (épices), magnifiés sur ces terrasses d'altitude qui apportent de la fraîcheur et son terroir d'ardoises rouge, offre un caractère balsamique et vivacité au vin.

APPELLATION : DOCa Priorat
CÉPAGE : Carignan, Syrah
TERROIR : Llicorella (ardoise), 320 à 350 m d'altitude
METHODE: Biodynamie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 %

ELEVAGE :
15 mois en foudres et fûts français de 500L

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 15 - 18°C



NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin présente une intensité impressionnante, ainsi qu'un côté sombre de pierre à fusil.

Au nez il offre de nombreuses nuances de prunes noires, de mûres, cerises noires et de bacon fumé. La bouche est très juteuse et possède une texture tannique soyeuse, La finale longue et succulente. Un vin somptueux et affirmé, riche et éclatant.

ACCORDS :

Lard braisé à la sauge, sauté de lapin aux olives, cailles rôties et raisins noirs, caillettes de Bordeaux, perdreau à la broche et légumes aux sarments

