



TERRITORIO CEPA

Princep del priorat

– D.O.Ca. Priorat –

“Mineral y sofisticado”

CEPAS: Garnacha (60%), Cariñena (10%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon(10%) y Syrah(10%).

VENDIMIA: Las viñas se encuentran en imponentes laderas, por lo que la recolección se hace manualmente, en cajas de 15 kg donde se hace una primera selección de los racimos.

ELABORACIÓN: Se hace un segundo destrío de racimos en mesa de selección de vendimia, ya en la bodega antes de pasar al despalillado.

FERMENTACIÓN:

-Fermentación (Alcohólica): Se lleva a cabo temperatura controlada en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 10.000 Kg de capacidad, potenciando la extracción durante aproximadamente 14 días.

Finalizada la fermentación, se realizan remontados y bazuqueados con los hollejos, varias veces al día, durante aproximadamente 25 días.

-Fermentación (Maloláctica): 30 días en depósito con crianza sobre sus lías finas.

BARRICAS: Criando en Barricas de Roble Francés y Americano durante 8 meses.

NOTAS DE CATA: Princep del Priorat es eso, puro fuego: de color potente, aroma intenso y gusto sorprendente. Presenta un color cereza brillante, con aromas a fruta roja madura (fresa, mora y frambuesa) y a especias dulces (tomillo y brezo) junto con leves notas de vainilla y canela de la crianza del roble. Es un vino que sigue dando lo mejor de sí tras cada movimiento de la copa. En boca sabroso, envolvente y de largo recorrido.

Siete Pasos Wines, S.L.

Ctra. N-122, km. 311

47300 Peñafiel, Valladolid, España

info@sietepasos.com

Tel.: (+34) 983 881 622

www.sietepasos.com