

2010 MAS LA MOLA PRIORAT D.O.Q.

SPANIEN, PRIORAT



Fyldig, velbalanceret og fløjlsblød

Fantastisk farve i glasset. Mørk rubinrød med et let violet skær. Eksplosion af vild, moden frugt. Aromaer af brombær, blommer, vanilje og et pift af krydret eg. Fyldig og velbalanceret vin, fløjlsblød med smagsnoter af solbær, røde frugter og kompot af mørke kirsebær. Afrundes med bløde tanniner og lækker lang eftersmag. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen er fremstillet på druerne Garnacha Negra og Cariñena, hvilket giver et utrolig aromatisk blend. Druerne til Mas la Mola dyrkes på gamle vinmarker koncentreret omkring landsbyerne Poboleda, La Vilella Alta, samt over landsbyen Escaladei ved bjergene Serra Major.

På de 5 hektar er vinstokkene plantet på terrasser beliggende på stejle bjergskråninger. Jordbunden varierer mellem en blanding af rødt ler og den berømte Llicorella jordbund, som består af skifer/granit og som er ganske særegen for Priorat.

Samtlige druer er håndplukkede i starten af oktober, hvorefter de har gennemgået nøje kvalitetssortering. Denne lækkerbiskken har fået 18 måneder på franske egefade.



FinansBureauet



Smag på vin



VinAvisen