

Nuestra Señora del Portal Tinto 2011 Roble



Añada: 2011

D.O.: Terra Alta

Varietades: Garnacha (60%), Cariñena (15%), Merlot (10%) y Syrah (15%).

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Edad de la viña: 15-35 años.

Tipo de suelo: Arcilloso-calcáreo. Pobre en materia orgánica situado a 450 m del nivel del mar.

Fecha Vendimia: Principios de Octubre 2011.

Grado: 14%

Elaboración: Cuidada selección de racimos y fermentación de cada variedad por separado según su potencial fenólico.

Nota de Cata: Color cereza intenso con tonalidad violácea. Aroma intenso a frutos rojos y negros del bosque (moras, grosella,...), cremosos de la madera, fondo mineral. En boca es carnoso, con taninos grasos y potentes, muy redondeado. Se aprecian claramente notas balsámicas y un perfecto equilibrio entre el toque de la fruta y el tostado del roble. Muy elegante y largo.

Maridaje: Combina perfectamente con quesos curados, carnes blancas y pescados a la brasa.

PREMIOS: Presente en la **Guía PEÑIN** con 91 Pts por tercer año consecutivo. Premiado en varios certámenes internacionales como en **MUNDUS VINI** (Alemania 2007), (Shangai 2003) y **catado por Robert Parker con 91+ Puntos**. Entre los 100 Mejores Vinos en USA en WINE ADVOCATE. También seleccionado por el monopolio canadiense de Toronto (LCBO) como mejor vino tinto semi-crianza. **PRIMER PREMIO Vino Tinto de Crianza a nuestra DO Terra Alta.**

Tº Servicio: 14-16º

Tiempo de conservación: Hasta 2019.

NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

NOTAS