



*Coureur
des vignes*



NADIU

VINICOLA DEL PRIORAT

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

VINICOLA DEL PRIORAT

Vinicola del Priorat est une bodega située dans le petit village historique de Gratallops, à environ 150km au sud-ouest de Barcelone. Créée en 1991 dans le but de regrouper les petites coopératives locales des villages avoisinants (El Lloar, Gratallops, La Vilella Alta and La Vilella Baixa), la bodega détient 205 hectares de vignes répartis sur 300 petites parcelles ! Cette diversité permet aux vignerons de réaliser des vins très qualitatifs et abordables. C'est la seule coopérative formée par les agriculteurs du Priorat qui gère tous les processus de vin, de la culture de la vigne à la commercialisation finale. Depuis des années, la bodega allie modernité et tradition afin de produire des vins uniques, bien représentatifs du style "Priorat", qui gagnent à être connus !

LE VIN

Voici un bel exemple du concept de « l'union fait la force » ! Vinicola del Priorat fait « parler » de ses vieilles vignes, agrippées à un sol d'ardoise au relief tortueux et caractéristique de la région catalane, par le biais de ce vin au grand potentiel !

A l'œil, il arbore une robe rouge cerise lumineuse, aux reflets

violet. Aromatique et complexe au nez, il s'exprime de façon intense à travers des arômes de prune et de terre humide, sublimés par une touche florale assez discrète. En bouche, il fait preuve d'une fraîcheur remarquable, dûe à l'élevage en cuves. Riche et porté sur le fruit mûr, il offre une belle texture et une acidité balancée. La structure tannique de ce vin est très agréable et plaira aux amateurs de style Priorat, à une fraction du prix ! Sa longueur en bouche rehaussera le goût de plats tels que le carré d'agneau à la moutarde ou le canard à l'orange. La viande de cerf reste tout de même la meilleure option avec ce vin. En vieillissant, il fera des merveilles !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 20% Grenache, 20% Carignan, 20% Merlot, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
- Sol : "llicorella" (ardoise)
- Vendanges : manuelles
- Élevage : en cuves inox
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : + 12825106

