



1902 Cariñena 2017

Celler Mas Doix

Ren Carignan fra over 100 år gamle vinstokke.

Fra en mindre parcel i 350-500 meters højde kommer denne koncentrerede vin lavet på ren cariñena (carignan) fra vinstokke plantet helt tilbage i 1902. Høsten foregår med håndkraft, og druerne selekteres bær for bær, inden de vinificeres i temperaturregulerede ståltanke. Vinen lagres efterfølgende i 16 måneder på nye franske barriques. Der produceres under 1000 flasker pr. årgang.

En elegant, frisk og balanceret rødvin med noter af blåbær, blomme, krydderurter, tørv og grafit, der munder ud i en lang og delikat eftersmag. Ren Priorat-essens!

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	15%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Wine Advocate	96 point
Vivino	4.6 point
Guía Peñín	98 point
Vinologue	97+ point
Jyllands-Posten	96+ point