

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rolland Galarreta Clos D'En Ferran Priorat 2018
Vinícola	Rolland Galarreta
Safra	2018
País	Espanha
Região	Catalunya
SubRegião	Priorat
Tipo	tinto
Castas	Carinyena e Grenache
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards 94 pts Guia Penin 94 pts Revista Adegas 93 pts International Wine Challenge 92 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Rolland Galarreta é o projeto que uniu a *expertise* do francês Michel Rolland com o espanhol Javier R. de Galarreta.

Juntos, eles elaboram vinhos em Rioja Alavesa, Ribera del Duero, Rueda, Priorat e Jerez.

Clos d'en Ferran é um vinhedo próxima ao vilarejo de Porrera, em Priorat. É cultivado com Carinyena e Garnacha, além de algumas videiras de Garnacha Blanca misturadas. O solo é o mais antigo da denominação, com rochas formadas a 400 milhões de anos. A altitude é entre 500 e 650 metros e os vinhedos são expostos ao norte.

Na safra 2018 do Clos d'en Ferran, foi realizado um corte 62% Carinyena e 38% Garnacha. A maturação foi de 15 meses em carvalho francês novo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi de núcleo profundo, com reflexos granadas



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas negras maduras, como mirtilo e cereja, envolvidas por alcaçuz, pimenta-preta, cacau, lavanda, grãos de café e giz



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO Priorat refinado e muito equilibrado em todos os seus atributos, apresentando taninos granulados, uma acidez suculenta e sabores complexos, de qualidade notável

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO pratos típicos da culinária catalã, como bife de vitela *com* boletus e natas, cordeiro grelhado, fricandó de ternera, rostir com coelho, frango e botifarra e queijo Manchego envelhecido