



## 2012 Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Priorità d'alta quota del duo di viticoltori

### Descrizione del vino:

Bodega Ferrer Bobet è nata dal sogno di due amici di produrre insieme i migliori vini del Priorat. La cantina di Sergi Ferrer-Salat e Raül Bobet si trova a Porrera, una delle zone più fresche del Priorat, caratterizzata da ripidi pendii di ardesia. Il Vinyes Velles - come suggerisce il nome, proveniente da vecchie vigne - viene raccolto a mano, spostato delicatamente per gravità e affinato in barrique per 15 mesi.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo con riflessi violacei. Espressivo bouquet fruttato di amarena, mirtillo e mora, con note di spezie esotiche, petali di fiori secchi, grafite e chicchi di moka tostati. Il magnifico calore del Priorat emerge al palato, con una ricchezza impressionante guidata da una mineralità fumosa e scistosa. Note sottili di botte, biscotti al cocco e legno pregiato. I tannini perfettamente integrati si uniscono alla delicata acidità in una meravigliosa armonia.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Priorat
<b>Produttore:</b>	Ferrer Bobet
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Carignan, 30% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1278112

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vinyes Velles**

Priorat DOCa

Bodega Ferrer Bobet

**Origine:** Spagna

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 70% Carignan, 30% Grenache

**Viticultura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 15 Mesi in barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.