



2014 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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Ferrer Bobet
Valutazioni:	
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	70% Carignan, 30% Grenache
Numero di articolo:	1278114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vinyes Velles

Priorat DOCa
Bodega Ferrer Bobet

Origine:	Spagna
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	70% Carignan, 30% Grenache
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.