

D.O.Q. PRIORAT



# Els Igols

*La esencia del Priorat  
en su copa*

# Els Igols



## • *Notas de origen y elaboración*

Vino tinto de larga crianza, elaborado tras una esmerada selección de uvas de Garnacha, procedentes mayoritariamente de nuestra finca situada en la partida "les Solanes" de Porrera. Viñedos viejos de baja producción, situados a una altitud de 450-500 metros, plantados en "costers", laderas de hasta un 45%-50% de pendiente, en suelos de pizarras. Se completa el coupage con una pequeña proporción de Cabernet Sauvignon y Merlot. Vendimia manual, en cajas de 18-20 Kg, con escrupulosa selección en campo, transporte a la bodega donde la uva se somete a una segunda y esmerada selección en mesa vibratoria. La uva despalillada y suavemente estrujada, se enfría y se conduce a un depósito de acero inoxidable. Se mantiene encubada durante unos 30 días, empezando por una maceración en frío y posterior fermentación alcohólica a 26-28°C donde se realizan bazuqueos y remontados diarios para favorecer la extracción de color y taninos de las pieles. Finalizada la maceración se procede al descube, el sangrado del vino y prensado de la pasta. Realiza la fermentación malo-láctica y se somete a una crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés, tras lo que permanece en botella un mínimo de 24 meses.

## • *Momentos de consumo*

Un vino elegante y complejo que desgrana lentamente una exquisita variedad de matices que puedes disfrutar cenando con los amigos o acompañando el plato fuerte en una comida basada en carnes rojas y caza.

## • *Notas de cata*

Color cereza muy intenso. Aroma potente y elegante, fruta madura, tostado, mineral, café aromático y roble cremoso. En boca se presenta cálido, potente, graso, equilibrado, con taninos redondos, balsámico y con post-gusto largo y persistente.

