

TERROIR AL LIMIT

TERRA DE CUQUES

Catalogne , Espagne



Disponibilité SAQ À VENIR

Millésime 2016

Appellation Priorat DOQ

Lieu, Lieux-Dits El Molar (PX) + Porrera (Muscat)

Sols Schiste Argile

Altitude Des Vignes 300-400 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud

Cépages 80 % Pedro Ximenez 20 % Muscat

Viticulture Biologique

Palissage Gobelet

Pi/Hect 3 000-3 500 pi/ha

HI/Hect 19 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Raisins non égrappés, fermentation à basse température

Levures Indigènes

Élevage 16 mois dans en barriques de Stockinger (Autriche, Allemagne, Hongrie, Roumanie, Croatie) de plusieurs formats (principalement 500 litres)

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 60 mg/l

Sucre < 1 g/l

Acidité 5-6 g/l

Couleur Jaune paille

Dégustation Vin très floral, sur la camomille avec des pointes d'agrumes, légèrement oxydatif.

Température De 8-10°C

Service

Humain Dominik Huber

BOIRES