

TERROIR AL LIMIT

TORROJA

Catalogne , Espagne



- Disponibilité** Saq à venir
- Humain** Dominik Huber
- Millésime** 2016
- Appellation** Priorat DOQ
- Lieu, Lieux-Dits** Torroja del Priorat
- Sols** Schiste Argile
- Altitude Des Vignes** 300-370 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Variable
- Cépages** 50 % Carignan 50 % Grenache
- Viticulture** Biologique
- Palissage** Gobelet
- Pi/Hect** 3 000 pi/ha
- Hl/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** 13.5% alc./vol.
- Sulfites** 50-60 mg/l
- Sucre** < 1 g/l
- Acidité** 5-6 g/l
- Couleur** Rouge vif
- Dégustation** Des notes de mûres et de fraises sauvages. Frais, jeune et vif.
- Température De Service** 14-15°C