

TERRA DE NINGÚ WINES

L'idéaliste 2014 Priorat D.O.Q.

Madurez del Priorat, frescor de la vendimia temprana y complejidad de los años.



BODEGA

Terra de Ningú Wines nace del deseo de quitarse el corsé, de hacer los mejores vinos posibles sin tener que encajar con lo establecido, fuera de las D.O., mezclando uvas de distintas zonas por amor al arte, a lo artesano a y lo naturalmente bueno. Todos sus vinos son naturales.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Priorat, El Molar, y Torroja de Priorat.

VITICULTURA: Ecológica.

TIPO: Blanco natural.

VARIEDADES: 60% Garnacha blanca y 10% Macabeo de viñas de 10 años, 30% Pedro Ximénez plantado en 1904.

SUELO: Licorella. 400m de altitud.

VINIFICACION: Despalillado, prensado, vinificado por separado en tinas de acero inoxidable a 15-17°. Decantación natural. Sin filtrar.

CRIANZA: 60% del vino en barrica de roble francés 2 meses con batonage. Resto inox.

MARIDAJE: Cocina oriental fusionada, aves, platos con especias, arroces potentes.

ALC: 14.8% ACIDEZ: 5,09g/l PH: 3,33

NOTA DE CATA

Dorado. Intenso en nariz. Notas complejas de la crianza. Destaca la evolución de la Pedro Ximénez con recuerdos de melocotón confitado y compota de albaricoque. Denso en boca, cálido, con cierto frescor. Muy largo.