

TERRA DE NINGÚ WINES

Seera

Syrah de sus propias tierras del Priorat.



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. Es un talibán de los vinos naturales.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Priorat, Vilella Baixa, parque natural del Montsant.

VITICULTURA: Ecológica.

TIPO: Tinto natural.

VARIETADES: 100% Syrah.

SUELO: calizo en parte oriental y pizarra en occidental. Viñedo Els Pics, 1.8 ha, 350m.

VINIFICACION: Despalillado, maceración de mínimo 25 días, pigeage, prensado, dos trasiegos.

CRIANZA: en botella.

MARIDAJE: Carnes a la brasa, chorizo y lomo ibéricos, paté de ciervo.

NOTA DE CATA

Recuerdos de tinta china, violetas e hinojo. Un vino concentrado, con cuerpo, fuerza y tanicidad.