

TERRA DE NINGÚ WINES

Triumvirat Priorat D.O.Q.

Elegancia y fuerza de un Priorato clásico.



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.

VITICULTURA: Ecológica.

TIPO: Tinto natural.

VARIETADES: Cariñena, Garnacha, Syrah. Viñas de 35 años.

SUELO: Licorella. 300-550m de altitud.

VINIFICACION: Despallado, maceración de mínimo 25 días, pigeage, prensado. Delestage de la cariñena para evitar reducciones. Vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

CRianza: 1 año en barrica de roble francés de 225l y 300l de segunda mano y luego en botella.

MARIDAJE: Carnes asadas o estofadas. Arroces de carne. Quesos curados.

NOTA DE CATA

Vino potente que gana en elegancia y delicadeza con los años, suavizando su fuerza, sus taninos y la calidez de sus orígenes, con cierta frescura.