

DRINKS.

**Domini de la Cartoixa, S.L. Galena
Priorat D.O.Q. 2018 75cl**



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

[illegible]

 ARGENT · Mundus Vini
BioFach 2012

 ARGENT ·
Sélections des Vins du Canada
2011

 BRONZE International
Wine Challenge 2011/2012Vintage
2008: OR · Concours Mondial de
Bruxelles 2012

 OR
Bacchus 2012

 OR
Mundus Vini BioFach 2013

 ARGENT AWC Vienna
2012Vintage 2009: OR · Concours
Mondial de Bruxelles 2013

 OR AWC Vienna 2013

 OR · Mundus Vini BioFach
2014

 OR · Mundus
Vini 2014Vintage 2010: OR AWC
Vienna 2014

 OR · Mundus
Vini BioFach 2015

ARGENT Decanter World Wine Awards
2015Vintage 2011: OR · Mundus Vini
BioFach 2016Vintage 2012: ARGENT ·
Mundus Vini BioFach 2017 Vintage
2013: ARGENT · Mundus Vini BioFach
2017

Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, agneau, viandes rouges, gibier

Description

Les terres sur lesquelles sont cultivées les vignes du domaine Domini de la Cartoixa appartenaient aux chartreux de Scaladei au Moyen Âge. Miguel Pérez, pharmacien, œnologue et professeur d'université, a baptisé son domaine viticole en l'honneur des frères et a réalisé son rêve en 1999. Il souhaitait depuis longtemps cultiver des vins uniques avec sa famille. Suivant également les pratiques culturelles des moines d'antan, la famille gère son domaine viticole de 11 hectares en culture biologique. C'est en harmonie avec la nature que ce Clos Galena Priorat DOQ 2017 a été pressé. Les raisins ont été cueillis à la main lorsqu'ils étaient parfaitement mûrs et ont fait l'objet d'un tri qualitatif rigoureux à leur arrivée au chai. La fermentation et la macération de chaque cépage ont eu lieu séparément dans des cuves en acier inoxydable avant l'assemblage et le vieillissement de 12 mois en fûts de chêne français et partiellement américain. Le Clos Galena Priorat 2017 a reposé en bouteille pendant 24 mois supplémentaires avant d'être commercialisé.