

DRINKS.

Martinet Bru Priorat D.O.Q. 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704399
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Priorat
Embouteilleur	Mas Martinet Viticultors, Crta. Falset a Gratallops, Km 6, 43730 Falset, Tarragona, Spain
Marque	Martinet
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	13 mois
Dégustation	Arômes riches de mûres, prunes, cerises, baies rouges, bois de chêne, vanille, chocolat, cuir, poivre et réglisse, ainsi qu'un soupçon de violettes, des notes minérales et terreuses et des tanins magnifiquement intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Grenache et de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	viandes rouges

Description

La région viticole catalane du Priorat est située dans la Serra de Montsant, une chaîne de montagnes dont les sommets dépassent les 1000 m d'altitude, qui s'élève dans l'arrière-pays côtier de Tarragone. Les vins du Priorat bénéficient du niveau de qualité le plus élevé d'Espagne, la "Denominación de Origen Qualificada" (DOQ), que seuls les vins de La Rioja possèdent par ailleurs. Des vigneronns comme Álvaro Palacios et René Barbier ont contribué à la renommée mondiale des vins du Priorat. Le domaine viticole Mas Martinet est moins connu: il est situé un peu à l'écart sur la route de campagne sinueuse entre Falset et Gratallops, au milieu des collines boisées. Le domaine, dont les vignobles couvrent 15 hectares et sont cultivés selon des principes écologiques, est géré par la famille Pérez depuis les années 1980 - depuis la deuxième génération déjà. Le Martinet Bru est une cuvée de Grenache et de Syrah, qui s'épanouissent parfaitement sur les sols d'ardoise typiques de la région. Les raisins sélectionnés à la main sont soumis à une fermentation spontanée, initiée par des souches de levures sauvages. La macération des peaux de raisin dure entre dix et quinze jours. Le vin est transféré dans de grandes cuves en bois, des fûts de 300L, des amphores en argile et des dames de verre pour les 13 mois de vieillissement, avant d'être mis en bouteille en novembre 2020.