DRINKS.

Cims de Porrera Vi de Vila Porrera DOC Priorat 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	8025019
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Embouteilleur	Cims de Porrera, Carretera de Torroja, s/n, 43739 Porrera, Tarragona, Spain
Marque	Cims de Porrera
Type	Vin Rouge
Dégustation	profil exubérant avec des tanins moyens et une acidité moyenne. On reconnaît le bois de chêne, la mûre, la prune, la cerise, la vanille, le chocolat, le cuir, le poivre et la réglisse ; ainsi que des impressions terreuses, florales et minérales.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de cariñena et de garnacha
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	

de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges

Description

Les montagnes à l'ouest de Tarragone abritent quelques-unes des caves les plus prestigieuses d'Espagne. La cave Cims de Porrera, fondée en 1996, a certainement encore une marge de progression en termes de notoriété, bien qu'elle soit devenue incontournable dans le Priorat. Les matières premières des vins qui y sont produits proviennent de différentes petites exploitations agricoles qui font partie de la coopérative de Porrera. Cela est également indiqué sur l'étiquette de la bouteille. Le Vi de Vila est issu de deux cépages typiques de la région viticole : Cariñena principalement, avec une petite part de Garnacha. L'âge des vignes varie entre dix et soixante ans. La vinification séparée est suivie d'un élevage de douze mois en barriques de chêne français et d'un vieillissement de plusieurs mois en bouteille. Décanté 30 minutes avant, le vin rouge Vi de Vila accompagne les plats de riz consistants, les ragoûts, les viandes rouges, la charcuterie ibérique ou les plateaux de fromages.