

PERELADA, PRIORAT, GR-174, 2014

Code SAQ : 12783663
Producteur : Perelada
Alcool : 15 %

DESCRIPTIF

Catégorie : Importation privée

Pays : Espagne **Région :** Catalogne **Appellation :** DOQ Priorat

Cépages : 36% Garnatxa - 25% Cabernet-sauvignon - 16% Samsó - 13% Syrah - 7% Merlot – 3% Cabernet-Franc

Sol : Caillouteux avec des schistes **Rendements à l'hectare :** 35 hl/ha

Sucres résiduels : 1.37 g/L **pH :** 3,40

ASPECTS TECHNIQUES

GR-174 est le nom du sentier qui traverse le Priorat avec ses multiples et magnifiques points de vue. Faire une randonnée le long de cette piste est probablement la meilleure façon d'admirer la splendeur de cette région viticole.

DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise intense avec des reflets violacés. Arômes de fruits rouges (framboise et cerise) et noirs (mûres sauvages, myrtille), il laisse aussi émaner quelques notes minérales et balsamiques. Frais en bouche, il est charnu, soyeux, bien équilibré et complexe. Les tannins sont élégants, bien arrondis et la finale est fidèle aux senteurs perçues à l'olfaction.

ACCORDS VINS ET METS

Brochettes de filet mignon, tomates cerises et halloumi. - Agneau sur salsa d'herbes fraîches. - Bavette au vin rouge, au poivre et au cumin.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Mettre en carafe 20 minutes avant le service. – Servir entre 15 et 17 °C. – Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2020.

RÉCOMPENSES

Guia Penin 2016 – 90 points

