



La Conreria

PRODUCENT

La Conreria d'Scala Dei

WIJN

Krachtige rode wijn

DRUIVENSOORT

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah en Cariñena

ALCOHOL PERCENTAGE

14,5% vol.

VINIFICATIE

Maceratie-Fermentatie met schil gedurende 11 dagen. Fermentatie met een gecontroleerde temperatuur van 22-28C. Malolactische fermentatie in de vaten, waarvan 3 maanden surlie gehouden. Vervolgens een rijping van 4 maanden op de fles.

WIJNPROFIEL

La Conreria, vernoemd naar het klooster van La Scala Dei monniken, is gemaakt van een mix van de druiven Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah en Cariñena. De wijn heeft een rijping van 7 maanden op houten vaten gehad waarbij hij de eerste 3 maanden sur lie is gehouden. Een prachtige Priorat wijn met zijn typische kenmerken van de leistenen ondergrond, de volle zon en de droogte in de Priorat streek. In de mond de smaak van vol rijp fruit met een mooie minerale toon en zeer zachte tannines. Na opening heeft hij even de tijd nodig om open te komen. La Conreria is gemaakt om samen te delen en van te genieten!