

El Casot 2016

“La fraîcheur de l'ardoise brune El Casot fait partie de "La Collection", où nous voulions aller au-delà du typique pour créer une série de mono cépages.

El Casot nous présente, dans le cadre du grenache noir, le plus reconnu de tous les sols Priorat, l'ardoise brune, qui nous transportera à la fraîcheur du climat de Torroja et la verticalité des pentes des vignobles dans la colline où nous sommes. Un Grenache qui ne laissera personne indifférent



Contexte

Appellation : DOQ Priorat

Sols : Schiste bruns

Climat : Méditerranéen sec

Altitude : Entre 360 i 450m. (45% dénivelé)

Vignes

Cépages : 100% Grenache Noir

Exposition : Sud

Edad de las viñas: Más de 15 años

Vinification / Elevage

Elaboration : Macération de 5 et 10_12 jours en bac

Elevage : 18 mois en demi-muid

Production: 2.300 bouteilles

l'inferral

COMBIER · FISCHER · GERIN

TORROJA DEL PRIORAT

www.linfernall.es

contact.linfernall@gmail.com

Le Casot a pour mission de nous montrer la rugosité des sols en ardoise et que l'élégance du grenache noir. Aromatiquement, la mûre et le laurier dominant, tandis qu'une pointe métallique rappelle le caractère de l'ardoise du Priorat. En bouche il est très frais, tandis que l'orientation sud lui donne de la chaleur et de la douceur. Les agrumes amers, tels que le pamplemousse, et les herbes aromatiques accompagnent la minéralité.