

VINUNIC

CAMINS DEL PRIORAT 2023

Art. nr 1041616

Pris 289 kr

Storlek 750 ml

Producent Álvaro Palacios

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnacha 45%, Cariñena 17%, Cabernet Sauvignon 13%, Merlot 10%, Syrah 9%, Ospecificerade gröna druvor 6%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 4,7 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig och kryddig doft med inslag av mörka och röda bär, örter och fat. Elegant smak med en välbalanserad syra och fin tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 21 augusti och 13 oktober. De avstjälkades helt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i en kombination av ekfat, ståltankar och cementtankar. 20 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 4-6 månader i ekfat av olika storlek.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt, men kan lagras upp till 6 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C till lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis Pappardelle med vildsvinsragù, grillade lammracks med rosmarin, vitlök, svarta oliver och rostad potatis, grillad iberico fläskkarré med grillad paprika, rostad vitlök och romescosås, grillad entrecôte med rostad potatis, grillade padrones och rödvinssky eller rödvinnbräserverad oxkind med potatispuré och rotfrukter. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portobello med rosmarin och manchego, en krämig svamprisotto med lagrad parmesan eller rostad aubergine med tomat, pinjenötter och timjan. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Manchego Curado, 18-24 månaders Comté, lagrad Gruyère, Mahón eller lagrad fårost. Dekantera gärna vinet 30-60 minuter före servering.

Information De gröna druvorna i detta vin utgörs av Garnacha Blanca, Pedro Ximenez och Picapoll Blanc.



Omdömen

Wine Advocate 90+

Drink Date: 2025 - 2030 The 2023 Camins del Priorat is the regional blend from eight villages and 90 different vineyards, produced with 45% Garnacha, 17% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 9% Syrah and 6% white grapes, Garnacha Blanca and Pedro Ximenez. It fermented in a mixture of stainless steel, concrete and oak vats with indigenous yeasts and some full clusters with a maceration of 21 days and a short élevage in oak barrels and vats for four months. It has a bright ruby color, paler than the 2024 I tasted next to it, harmonious and elegant; the balsamic note has receded and the Mediterranean character more obvious. It's clean and expressive, polished and elegant.

Wine Spectator 91p

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

A fresh, balanced red, with fragrant hints of dried rosemary and thyme, resin, and milled pepper accenting the core of creamy black raspberry and black plum fruit, enmeshed with fine, taut tannins. Stony finish. Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon and Syrah. Drink now through 2033.
