

# Samsara Priorat

## Smaaknotitie

Deze wijn heeft een lichte kersenkleur. In de neus aroma's van rijp rood fruit, mandarijntonen en lichte tonen van balsamico met een spicy touch. Fris en zacht in de mond met tonen van zachte kruiden en rijpe tannines. Lange, frisse en fruitige aanhoudende afdronk.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 15- 17°C.

## Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met wild en gevogelte.

## Vinificatie

Druiven worden geselecteerd uit 15 tot 70 jaar oude wijngaarden uit de regio's van Gratallops and La Vilella Alta. De voornaamste druivensoorten zijn de Garnacha en de Cariñena, met een vleugje Syrah en Cabernet Sauvignon. De wijn heeft 12 maanden gerijpt in eiken- en keramische vaten (amforen). Vanwege fermentatie in keramische vaten krijgt de wijn zuivere en versoepelende smaken. Aan dit traditionele wijnbereidingsproces worden geen suikers en sulfiet toegevoegd.

## Omgeving

De D.O.C. regio Priorat staat samen met Rioja bekend om zijn uitstekende status. Het is gelegen in het zuidwestelijke deel van Catalonië, waar het klimaat mild is in de winter en warm in de zomer. De invloed van de zee samen met de zon geeft het land een warm en zacht klimaat. De unieke bodem wordt gevormd door leisteen, wat de wijnen een bijzondere kwaliteit geeft.



Vinos QUIXOTE  
Exceptional Spanish Wines  
info@vinosquixote.com



## Wijnbeschrijving

*Streek* D.O.C. Priorat

*Druif* Garnacha Negra, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon

*Alcohol* 14,5%

## Logistieke informatie

*Fles* 0,75 L

*Doos* 6 st.

*Afm. doos* 30,2 x 24 x 17,5 cm

*Gewicht* 8,1 kg

*Per pallet* 117 dozen

## Awards

Decanter 2021 – 95 Punten

