



ABAT DOMÈNECH

2017

Verema

La verema va començar l'última setmana d'agost amb la Syrah, seguida de la Garnatxa Negra a principis de setembre. A mitjan setembre es va collir amb cura el Cabernet Sauvignon en el seu punt òptim de maduració. Una selecció meticulosa dels raïms garanteix que només el fruit de millor qualitat entri en aquest vi de producció limitada, capturant l'essència del terror del Priorat.

Vinificació

Cada varietat es vinifica per separat per preservar-ne el caràcter únic. La fermentació es fa en dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura, que permeten una maceració en fred per potenciar el color, l'aroma i l'estructura. Remuntats suaus i diaris maximitzen l'extracció tot mantenint l'elegància. Un cop finalitzada la fermentació, el vi es trasbalsa per gravetat a les botes, assegurant un procés delicat i natural.

Criança

El vi madura durant 12 mesos en botes de roure francès de 300 litres, escollides acuradament, on adquireix profunditat i complexitat. Cada bota es tasta individualment, i només les millors s'utilitzen per a l'assemblatge final. S'embotella sense filtracions agressives ni intervencions, i després envelleix a la nostra cava en condicions òptimes abans de la seva comercialització, garantint una afinació i equilibri perfectes.

Notes de tast

Aquest vi és una veritable expressió del poder i l'elegància del Priorat. Amb el Cabernet Sauvignon com a varietat predominant, destaca per la seva estructura imponent, complexitat i profunditat. Amb el temps, el clima assolellat del Priorat ha transformat aquesta varietat forana en una expressió única, que reflecteix el terror i intensitat de la regió. Hi trobareu capes de fruita negra madura, tocs balsàmics i una fusta ben integrada, culminant en un final llarg i persistent.

Un vi d'extraordinària personalitat i exclusivitat, elaborat per a veritables coneixedors de la tradició vinícola excepcional del Priorat.



Syrah

Garnatxa Negra

Cabernet Sauvignon



Producció:
625 ampolles

Alcohol: 15,5% vol
Acidesa: 5,6 g/l
Sucre Residual: 0,6 g/l