



Clos Figueras

Teknisk beskrivelse:

Vinproducent:	Clos Figueras
Vin type:	Rødvin
Appellation:	Priorat D.O.Q.
Region:	Priorat
Land:	Spanien
Drue type:	70% Grenache og Carignan, 20% Syrah, 10% Mourvedre og Cabernet Sauvignon.
Alder på vinstokke:	30 – 60 år
Antal flasker:	-
Alkoholindhold:	14,5,%
Totalt syreindhold:	-
Drickemoden:	Nu og frem til 2030
Serverings temperatur:	14 til 16 ° C



Beskrivelse:

Clos Figueras er toppen af Priorat. Længe levende vin der mange gange har opnået minimum 94 point hos Parker. Clos Figueras er en eksklusiv og kompliceret vin primært lavet på Grenache. Server den ved 14 – 16 grader og oplevelsen/nydelsen vil være bedst.

Vinmarkerne:

Jordbunden er ekstremt fattig på næringsstoffer og består af ren skiffer. Dette kombineret med det varme, tørre middelhavsklima giver vinen en unik personlighed. Højden varierer fra 400 til 700 meter over havets overflade. Hvilket giver kølige nætter og ideelle betingelser for modning af druerne. Vinstokkene giver lave udbytte på grund af det vanskelige terræn, barske klima og dårlig jord, men giver vinene en stor dybde af smag og aroma.

Lagring:

Vinen lagre i 225 og 300 liter 13 måneder i nye og ét år gamle franske egetræsfade. Herefter yderlige lagring på flaske i 16 – 20 måneder.

Smagsnoter

Farve er lilla og i næsen er der en vidunderlig bouquet sandeltræ, asiatiske krydderier, mineralske, lavendel, urter, og diverse sorte frugter. I smagen viser de mørke bær sig igen. Giv den tid i de store glas og der vil til stadighed komme nye indtryk frem i vinen. Lang og blød eftersmag.

Mad og vin:

Kød retter af alle slags. Meget gerne lam...