

Abadia Mediterrània

GARNATXA - CARINYENA



Aquest vi ha estat elaborat amb raïms procedents de vinyes centenàries de Garnatxa i Carinyena de la nostra finca situada a BELLMUNT DEL PRIORAT. El terra rocallós caracterísitc de la comarca del Priorat i el seu clima sec, generen un vi de gran intensitat i estructura rica en gustos i aromes.

Este vino ha sido elaborado con uvas procedentes de viñedos centenarios de Garnacha y Cariñena de nuestra finca situada en BELLMUNT DEL PRIORAT. El suelo rocoso característico de la comarca del Priorato y su clima seco, generan un vino de gran intensidad y estructura rica en gustos y aromas.

This wine has been produced using grapes from the centuries-old Garnacha and Cariñena vineyards on our estate in BELLMUNT DEL PRIORAT. The rocky terrain that characterises the Priorato region, together with the dry climate, generates a wine of great intensity and a rich structure in taste and aromas.



CASTELL D'OR

Abadia Mediterrània

GARNATXA - CARINYENA

NOTA DE CATA

Marca: ABADIA MEDITERRÀNIA
Celler: Castell d'Or

D.O. Priorat
Tipus Negre criança
Raïm GARNATXA
CARINYENA
Botella Bordelesa elegance 75 cl.
Alcohol 14,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color vermell picota molt intens.

EXAMEN OLFACTIU

Matisos licorosos i fruita negra ben madura (melmelada), fragàncies profundes i complexes, grafit i notes torrades.

EXAMEN GUSTATIU

Bona estructura a la boca, acidesa equilibrada, tanins rodons i un final llarg i persistent.

IMPRESSIÓ FINAL

Vi potent, robust, perfumat i penetrant, aquest vi s'ha elaborat amb les nostres vinyes més velles de Garnatxa i Carinyena amb una mitjana d'edat de 50 anys. Tots elles amb unes produccions molt baixes i plantades en terrasses de pissarra llicorella, que li aporta el seu especial gust mineral.

Consum òptim: És un vi que per les seves qualitats promet una molt bona evolució en l'ampolla, si es conserva en condicions òptimes.

Gastronomia: Rostits, carns vermelles, graellades de carn, plats de caça, formatges, etc.

Temperatura ideal: 13 - 15° C

Molt recomanable la seva prèvia decantació.

FICHA DE CATA

Marca: ABADIA MEDITERRÀNIA
Bodega: Castell d'Or

D.O. Priorato
Tipus Tinto crianza
Uvas GARNACHA
CARIÑENA
Botella Bordelesa elegance 75 cl.
Alcohol 14,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color rojo picota muy intenso.

EXAMEN OLFATIVO

Matices licorosos y fruta negra bien madura (melmelada), fragancias profundas y complejas, grafito y notas tostadas.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca buena estructura, acidez equilibrada, taninos redondos y un final largo y persistente.

IMPRESIÓN FINAL

Vino potente, robusto, perfumado y penetrante, este vino se ha elaborado con nuestros viñedos más viejos de Garnacha y Cariñena con una media de edad de 50 años. Todos ellos con unas producciones muy bajas y plantadas en terrazas de pizarra llicorella, que le aporta su especial gusto mineral.

Consumo óptimo: Es un vino que por sus cualidades promete una muy buena evolución en la botella, si se conserva en condiciones óptimas.

Gastronomía: Asados, carnes rojas, parrilladas de carne, platos de caza, quesos, etc.

Temperatura ideal: 13 - 15° C

Muy recomendable su previa decantación.

TASTING NOTES

Brand: ABADIA MEDITERRÀNIA
Producer: Castell d'Or

D.O. Priorato
Type Red crianza
Grapes GARNACHA
CARIÑENA
Bottle Bordeaux Elegance 75 cl.
Alcohol 14,5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Very intense pillory red colour.

AROMA EXAMINATION

Strains of liquorice and ripe black fruit (jam), deep, complex fragrances, graphite and a toasty note.

TASTE EXAMINATION

Good structure in the mouth, balanced acidity, well-rounded tannins and a long persistent finish.

FINAL IMPRESSION

A potent wine: robust, fragrant and penetrating. It is produced with grapes from our oldest Garnacha and Cariñena vineyards whose average age is over 50 years. Production is carefully limited and the vines are planted in terraces of dark slate, which gives the wine its particular mineral flavour.

Optimum consumption: A wine whose qualities ensure a very good evolution in the bottle, if kept in optimum conditions.

Gastronomy: Roasts, red meats, grilled meats, game, cheeses, etc.

Ideal temperature: 13 - 15° C

Prior decanting is recommended.

Producte elaborat segons el Reglament i Plec de Condicions de la Denominació d'Origen / Producto elaborado según Reglamento y pliego de condiciones Denominación de Origen / Product elaborated according D.O. specifications and Regulation.

PACKAGING

Caixes **6 unit.**
Pes **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 110 caixes 6 ampolles - 5 C.
Pes palet **880 kg.**

Cajas **6 unit.**
Peso caja **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 110 cajas 6 botellas - 5 C.
Peso palet **880 kg.**

Box **6 unit.**
Weight box **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 110 boxes 6 botles - 5 C.
Weight palet **880 kg.**



CASTELL D'OR