

# Clos Galena

D.O.Q. PRIORAT

## FORMIGA DE VELLUT 2020

Wino Gali Noblowskiej 2017 (rocznik 2014).

SZCZEPY: 60% GARNACHA|20% CARIÑENA|20% SYRAH

WINNICE: Owoce z 5 z naszych 14 organicznie uprawianych działek, krzewy winorośli zaadaptowane do ukształtowania terenu.

ZBIÓR: Selekcja i zbiór ręczny, w skrzynkach 15 kilowych. Produkcja 0,5 kilo na krzew.

WINIFIKACJA: Każdy szczep z organicznej uprawy jest ręcznie sortowany. Fermentacja każdego szczepu odbywa się oddzielnie, w temp. 22°C przez 7 dni. Maceracja odbywa się w temp. 28°C i wycłoczyny są oddzielane od wina po lekkim tłoczeniu miąższu. Finalnie przed przelaniem do beczek jest tworzony kupaż. Starzenie odbywa się 8 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego (80%) i amerykańskiego (20%).

NOTA DEGUSTACYJNA: Formiga de Vellut ma intensywny wiśniowy kolor. Złożone aromaty czerwonych i ciemnych owoców wychodzą na pierwszy plan składając się na nuty balsamiczne i przyprawowe. W ustach wino potężne, z mięsistym i aksamitnym finiszem oraz wyczuwalnymi świeżymi, a zarazem ukształtowanymi taninami.

