

Font de La Figuera Priorat 2017

Produtor: Clos Figueras

Região: Priorat

País: Espanha

Tipo: Tinto

Safra: 2017

Teor Alcoólico: 14,5 Vol

Corpo: Médio

Super segundo vinho de Clos Figueras, o importante projeto de René Barbier e Christopher Cannan no Priorat. Complexo, exuberante, com um bouquet cativante e sedutor, é um verdadeiro achado desta cultuada região da Espanha. Muito elogiado por Parker, que conferiu 90 pontos na safra 2017.

Clos Figueras

UVAS:

Garnacha (60%), Carignan (25%), Syrah (10%) e Cabernet Sauvignon (5%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos selecionados na região do Priorat.

VINIFICAÇÃO:

Fermentação em cubas de aço inox de 2500 litros. "Pigeage" diária com temperatura controlada. Parte do Syrah não é desengaçada. Maceração de 2 a 3 semanas. Prensa vertical com prensagem suave.

MATURAÇÃO:

Maturado por 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Aves de carne escura e caça.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Guia Peñin 92 PTS / 2017

Robert Parker 90 PTS / 2017

Wine Spectator 90 PTS / 2017

