

DRINKS.

Gratavinum GV5 Carignan/Garnacha/CS 2012 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408507
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Priorat (Tarragone)
Embouteilleur	Gratavinum, Mas d'en Serres s/n, Antic camí de la Vilella Baixa al Lloar, 43737 Gratallops, Priorat (Tarragona), Spain
Marque	Gratavinum
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	Palais: riche avec des tanins mûrs et une bonne acidité. Notes de bois de chêne légèrement grillé, de vanille, de chocolat, de prune, de cassis, de cerise noire, de graphite, de minéraux terreux, de cuir, d'épices et de pétales de roses. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 65% de Carignan, 30% de Grenache et 5% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Oui



Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2012
En accord avec	viandes rouges

Description

Le projet Gratavinum a été lancé en 2003 par Joan et Josep Cusiné, leurs épouses Elena Jiménez et Marta Casas, ainsi que Jordi Fernandez. La cave est située dans la région viticole du Priorat, au sud du petit village de La Vilella Baixa sur le Riu de Montsant, qui serpente dans un paysage montagneux recouvert de végétation de brousse et de vignes. Loin de l'agitation de la vie urbaine, l'équipe expérimentée cultive les cépages Garnatxa (Grenache), Carinyena (Carignan), Cabernet Sauvignon et Syrah. Les sols d'ardoise typiques de la région, la Llicorella, offrent un grand potentiel. Malgré le manque de pluie, la décision a été prise de ne pas irriguer les vignes, afin qu'elles puissent développer des racines aussi profondes que possible et survivre aux périodes de sécheresse. En outre, aucun herbicide ou pesticide n'est utilisé, ce qui explique pourquoi les vins de Gratavinum sont biologiques. Le Gratavinum GV5 est un assemblage de Carignan et de Grenache, contenant une petite quantité de Cabernet Sauvignon. Avant la fermentation, les raisins subissent une macération à froid de sept jours à 4°C. La fermentation alcoolique est effectuée à des températures plus élevées pendant onze jours, dans des fûts français et hongrois. La maturation se déroule également dans des fûts de chêne neufs. Au bout de 14 mois, un vin sec puissant s'est développé, témoin de son origine et de son processus de vinification. Le GV5 conserve sa maturité de consommation optimale jusqu'en 2023, bien qu'il doive être décanté avant cette date.