Joan Simó
2020 Viatge
Priorat - 0,75L





DESCRIPTIF CONCIS

Cette cuvée vous fait découvrir le Priorat et vous permet de profiter de la complexité typique qui caractérise ces vins. En raison de son caractère jeune et de son passage sur chêne, il garantit un plaisir de consommation en douceur . Aérer le vin avant dégustaion. Cela renforcera ces typicités. Bon Viatge!
Grillades, agneau et ragoût

Climat:

Microclimat: continental, tempéré par la protection des vents froids en provenance du nord (par les montagnes de Montsant) et du mistral chaud de l'est. Les étés sont longs et très chauds, atteingant 35ºC et une moyenne annuelle de 15ºC. Le mercure peut tomber à zéro en hiver.

Sol:

Origine volcanique: "Licorella": Ardoise avec fond de quartz d'environ 50 cm d'épaisseur, des fonds rocheux en profondeur. Souvent, les pentes raides. Les racines doivent être profondes mais bien ancrées. Région montagneuse avec quelques zones plates.

Vinification:

Macération à froid à 10 ° C pendant 3 jours. Fermentation alcoolique à température contrôlée, jusqu'à 28ºC. La macération dure au total 20 jours. La fermentation malolactique a lieu dans le récipient. Vieillissement pendant 8 mois en fûts de chêne français.

JOAN SIMÓ

Celler Joan Simó est un petit vignoble familial dans le cour de la région du Priorat. La cave se trouve à Porrera, un village d'à peine 500 habitants avec une tradition de production de vin ancienne de plusieurs siècles.

La Folie du Vin
Westpoort 25 - 2070 Zwijndrecht
leshop@lafolieduvin.com