

## SAMSARA PRIORAT

### PAISAJES DEL PRIORAT

#### DOQ PRIORAT

Un nuevo Priorat elaborado con la unión de esfuerzos entre la enóloga Eva Escudé, Coca i Fitó y Trossos del Priorat en Gratallops.

Samsara es un vino amable de diseño moderno con la intención de acercar el Priorat a todos paladares. Frescura, fruta y mineralidad. Una parte del paisaje prioratino a través de un sorbo de vino.

#### SAMSARA PRIORAT



#### SAMSARA PRIORAT

VINO TINTO  
DOQ PRIORAT

##### VARIEDADES

50% Garnacha - 35% Cariñena  
10% Syrah - 5% Cabernet Sauvignon  
- vides de 15 a 70 años -  
terruño de llicorella (pizarra).

##### CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés (80%)  
y americano (20%).

% ALCOHOL 14,50%

 PRODUCCIÓN 7.000 botellas

Color cereza brillante, de intensidad media. En nariz encontramos aromas de fruta madura, fruta roja, notas de mandarina, ligeros toques balsámicos y especiados. Entrada muy limpia y fresca en boca, donde se destaca la suavidad junto al nervio de la zona, especiados suaves y taninos maduros. Bastante largo, envolvente, fresco y con persistencia de la fruta.

