

Priorato



La bodega de Clos Figueras nace en 1997 y está ubicada al norte de Gratallops, en el centro de la Denominación de Origen Calificada de Priorato. Es una de las dos únicas Denominaciones de Origen Calificada de España. Sus viejas y robustas vides nacen y crecen en la tierra denominada "llicorella" y en terrazas por donde se filtran los minerales propios de la región. El resultado: vinos que se encuentran entre los más finos de toda España.

Serras del Priorat

Nombre:	• Serras del Priorat
Productor:	• Clos Figueras
Lugar de Origen:	• Priorato, España.
Cepa:	• 60% Garnacha, 20% Cariñena y 20% Cabernet Sauvignon.
Grado Alcohólico:	• 14.5% Alc. Vol.
Barrica:	• 7 meses en barricas de roble francés.
Temperatura para servirlo:	• 20°C.
Color:	• Rojo intenso con un ribete azulado que denota juventud.
Nariz:	• Aroma intenso de frutas rojas y negras, un final de nariz con recuerdos de regaliz.
Boca:	• Entrada en boca fresca con un gran recorrido, apareciendo después la fruta roja y negra, goloso con unos taninos redondos.
Se recomienda servirlo con:	• Ideal acompañante de cordero, carnes rojas y quesos azules.
Presentación:	• 750 ml.

