

Riu Rouge 2016

“Le caractère de Torroja. Riu rouge est la représentation de tous les ingrédients qui composent L'Infernal, où les variétés de la région, Grenache rouge et Carignan se joignent à la syrah, bien adaptée pour pousser dans les terres arides et escarpées des schistes bruns et violets et gneiss, pour nous montrer toute la complexité et la richesse du terroir de L'Infernal, et la profondeur que nous offre la ville de Torroja del Priorat.”



Contexte

Appellation : DOQ Priorat

Sols : Schistes bruns, Gneiss y Schistes violet

Climat : Méditerranéen sec

Altitude : Entre 360 i 470m

Vignes

Cépages 40% Grenache noir, 40% Syrah i 20% Carignan

Age des vignes : 15 ans

Vinification/ Elevage

Elaboration : Macération et fermentation entre 10 et 15 jours en cuve.

Elevage : 18 mois en cuve inox

Production : 12.000 bouteilles

l'Infernal

COMBIER · FISCHER · GERIN
TORROJA DEL PRIORAT

www.linfernal.es

contact.linfernal@gmail.com

Dans Riu rouge, la première impression que vous obtenez est la personnalité et la profondeur de son aromatique, où le fruit rouge et frais domine sur les épices et la vanille, provenant d'un vieillissement bien intégré. En bouche, il est doux et soyeux avec un grand caractère et une puissance qui remplit votre bouche de sa minéralité et de son fruité. Il a une fin qui rappelle la liqueur de cassis et les cerises griottes. Un Priorat pour tous ceux qui sauront aussi satisfaire les palais les plus experts.