

Miserere 2008 Clos de l'Obac - 300 cl. (Doble Magnum)

Miserere is een van de grootste en meest complexe wijnen uit deze beroemde appellatie. Afkomstig uit Torroja del Priorat (Mas d'en Bruno) is hij de enige rode Spaanse wijn uit dit gebied met Tempranillo in de samenstelling.



Vinificatie

De assemblage is elk jaar identiek, waardoor deze wijn de perfecte exponent is van zijn millésime. Na maceratie en gisting gaat de wijn 12 maanden op Franse eik (50% nieuw, 50% van het 2e jaar).



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2018
Op zijn top: 2026-2036
Te drinken tot: 2042



Serveren

Absoluut karafferren.



Proefanalyse

Veel zwart en rood fruit in de neus, kersentonen, mineralen. Mooie en soepele aanzet, stevig maar toch elegant. Super complex middenrif, vol en fijn, met een zeer lang einde. Zeer grote Spaanse wijn.

Beschrijving domein

Bij Clos de l'Obac, van de familie Pastrana & Jarque, werd de "Nieuwe Priorat" geboren. Zij waren de eersten om in Priorat te geloven en als pionier in 1979 te starten. In 1991 kwamen dan de eerste wijnen (jaargang 1989) van Clos de l'Obac en 4 andere wijnhuizen op de markt. Dit huis staat voor de klassieke Priorat, hun wijnen met materie en uitzonderlijk bewaarpotentieel: Miserere en Clos de l'Obac.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en mineralig



Assemblage

Cabernet Sauvignon (27%), Garnatxa (27%), Tempranillo (27%), Cariñena (10%), Merlot (9%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O.Q. Priorat



Wijndomein:

Clos de l'Obac



Biologisch