

## Dolç de l'Obac 2011 Clos de l'Obac - 50 cl.

Zeer originele restzoete Spaanse wijn, gemaakt van hoofdzakelijk oude wijnstokken Garnatxa. Een van Spanjes mooiste rode restzoete wijnen.



### Vinificatie

De druiven worden gepasserilleerd (ingedroogd) aan de wijnstok. Maceratie én gisting op eiken vaten. De gisting wordt gestopt door toevoeging van 1% wijnalcohol, waarbij telkens ongeveer 84 gram restsuiker overblijft.



### Bewaarpotentieel

Nu tot 2025.



### Serveren

Mag licht gekoeld geserveerd worden.



### Proefanalyse

Diep van kleur. Mooie fruitige neus, sappige accenten. Frisse tonen van garrigue naast zwart fruit, ook in de mond. Perfect evenwicht tussen alcohol en fruit. Niet te zoet, mooi in balans.

### 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:

Rood zoet stevig



### Assemblage

Garnatxa (80%), Cabernet Sauvignon (10%), Syrah (10%)



### Regio:

Catalunya



### Appellatie:

D.O.Q. Priorat



### Wijndomein:

Clos de l'Obac



Biologisch