

## Usatges Negre 2022 Clos de l'Obac - 75 cl.

Usatges is de tweede wijn van dit topdomein, maar wordt daarom niet gemaakt met minder kwalitatieve druiven. Enkel de assemblage is elk jaar verschillend, aangezien de wijn wordt gemaakt met het restdeel van de druiven die niet worden gebruikt voor de Clos de l'Obac en Miserere. Toonbeeld van finesse.



### Vinificatie

Na maceratie en gisting krijgt de wijn een élevage van ongeveer 1 jaar op Franse eik (2e en 3e jaar).



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025  
Op zijn top: 2026-2029  
Te drinken tot: 2032



### Serveren

Mag gekaraffeerd worden.



### Proefanalyse

Helderrood van kleur, getypeerd door de Grenache. In de neus mooie minerale tonen, gedomineerd door cassis en rood fruit. Elegant en fris in de mond. Lange en complexe afdrank.

### 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

Garnatxa (48%), Tempranillo (35%), Cariñena (11%), Cabernet Sauvignon (6%)



### Regio:

Catalunya



### Appellatie:

D.O.Q. Priorat



### Wijndomein:

Clos de l'Obac



Biologisch