

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



Miserere est un des plus grands vins (et des plus complexes) de cette célèbre appellation. Il est issu des vignes de Torroja del Priorat (Mas d'En Bruno), et c'est le seul de cette zone à incorporer du Tempranillo dans l'assemblage.



### Vinification

L'assemblage reste le même chaque année, afin que le vin exprime toujours bien son millésime. Après macération et fermentation, le vin passe 12 mois en barriques de chêne français (50% neuf, 50% de la deuxième année).



### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2018  
Optimum: 2026-2036  
A boire jusqu'à: 2042



### Servir

A carafes absolument!



### Analyse des essais

Nez de fruit noir et rouge (cerise), avec une touche de minéralité. Belle attaque souple en bouche, solide mais élégante. Le milieu de bouche est super-complexe; à la fois fin et charnu; la finale... n'en finit pas.

### Description domaine

Costers del Siurana est un des Pères Fondateurs du nouveau Priorat. Il est surtout connu pour son Miserere et son Clos de l'Obac, deux cuvées qui, tant par leur élégance que par leur étonnante minéralité, se sont d'emblée portées au sommet de cette dénomination.



### Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



### Assemblée

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



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O.Q. Priorat



### Domaine viticole:

Clos de l'Obac



Biologique