

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

Issu de vieilles vignes de Grenache, voici un des plus beaux vins de liqueur rouges d'Espagne.



### Vinification

Les raisins sont passerillés sur souche. La macération et la fermentation se font en barriques de chêne. La fermentation est stoppée par ajout d'alcool (1%), d'où la présence d'environ 84 grammes de sucre résiduel.



### Potentiel de stockage

A boire dès à présent, et jusqu'en 2025



### Servir

Peut être servi légèrement rafraîchi



### Analyse des essais

Robe profonde. Joli nez de fruit juteux. Notes fraîches d'herbes de la garrigue et de fruit noir, qui réapparaissent en bouche. L'équilibre entre alcool et fruit est parfait.

### 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:

Rouge doux, puissant



### Assemblée

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



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O.Q. Priorat



### Domaine viticole:

Clos de l'Obac



Biologique