

Mas d'en Caçador 2022 Familia Nin i Ortiz - 75 cl.

Le Mas d'en Caçador est une cuvée parcellaire issue d'un cru classé de Porrera, à une altitude de 650 mètres, ce qui fait de cette parcelle d'un hectare et demi une des plus hautes du Priorat. La production est d'environ 1.500 bouteilles.



Vinification

Les grappes entières, partiellement égrappées, fermentent avec levures indigènes en foudre, pendant environ 4 semaines. Puis vient l'élevage de 16 mois dans un foudre de chêne français de 2.700 litres. Pas de filtration. Ajout minimal de soufre avant l'embouteillage.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2030-2033
A boire jusqu'à : 2039



Servir

Entre 16 et 18°C, dans un verre à Bourgogne



Analyse des essais

Robe profonde de vin jeune. Le nez très ouvert paraît plus frais que celui de La Coma d'en Romeu, sans doute parce qu'il est orienté plus au nord. Belle expression de l'ardoise du sol. Un vin d'un style un peu plus épicé, de grande classe, complexe et à la finale interminable.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa (60%), Cariñena (40%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Familia Nin i Ortiz

Description domaine

Un des plus petits domaines du Priorat. Ester Nin est l'œnologue du Clos Erasmus. Avec son mari Carles, elle a fondé son propre domaine. En sont résultés des Priorat à la fois purs et élégants, avec un minimum de soufre.



Biodynamie