

Familia Nin Ortiz

FLOR DE LA COMA

UNIQUE
WINES

Priorat DOQ (Porrera, Cataluña, España)



Certificados como VITICULTORES ELABORADORES (Viñateros o Vignerons) porque no compramos uva, garantizando así la calidad ecológica y biodinámica en cada etapa de la producción. Todos nuestros vinos provienen de viñedos propios.

Nuestra filosofía en todo el proceso vitivinícola y de vida se basa en la aplicación de las tres Honestidad – Humildad – Honradez.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Tinto

VARIEDAD



100% Garnacha
(Granache)

ALCOHOL



14.5%

REPOSO



Maceración carbónica de 3 días previa a fermentación espontánea con 25 días de contacto con pieles; crianza durante 17 meses en barricas usadas de 600 litros.

CAPACIDAD DE GUARDA



8 a 12 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí brillante con reflejos granate.



Aromas a frutas rojas frescas, sutilezas florales, matices de cuarzo y notas minerales de licorella.



Sabor fresco, fluido y expresivo, con taninos amables, buena estructura y un final mineral persistente.



Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, guisos de aves, arroces de montaña y quesos semicurados.

