

Familia Nin Ortiz

LA COMA D'EN ROMEU

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



14.7%

REPOSO



Maceración carbónica de 3 días seguida de fermentación espontánea con 20 días de contacto con raquis y pieles.

CAPACIDAD DE GUARDA



10 a 15 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí brillante con reflejos granate.



Aromas a fruta roja madura, sutiles notas florales, toques minerales de licorella y cuarzo, y matices balsámicos.



Sabor elegante, jugoso y fluido, con textura sedosa, acidez fresca y un final mineral muy persistente.



Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, guisos tradicionales, aves de caza, arroces con carne y quesos semicurados.

