

Familia Nin Ortiz

NIT DE NIN MAS D'EN CAÇADOR

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



33% Garnacha, 33% Garnacha Peluda, 31% Cariñena, 3% Uvas Blancas Antiguas

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 granate profundo con destellos violáceos.



Aromas a frutos negros maduros, notas minerales de pizarra, toques balsámicos y especias mediterráneas.



Sabor estructurado y complejo, con acidez fresca, taninos maduros y una marcada elegancia mineral.



Ideal para acompañar carnes rojas de caza, guisos estructurados, cordero asado y quesos curados.

