

Familia Nin Ortiz

PLANETES “CLÀSSIC”

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



60% Garnacha,
13% Garnacha Peluda,
27% Cariñena

ALCOHOL



13.8%

REPOSO



Maceración carbónica de 3 días previa a fermentación espontánea (Cariñena fermentada con raspón, Garnachas despalilladas por separado)

CAPACIDAD DE GUARDA



8 a 12 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí brillante con reflejos violáceos.



Aromas a fruta roja fresca, sutiles notas minerales férricas de licorella y toques de hierbas mediterráneas.



Sabor fresco, fluido y equilibrado, con taninos amables, buena acidez y un final mineral muy persistente.



Ideal para acompañar carnes a la brasa, estofados mediterráneos, pastas con salsas de carne, embutidos ibéricos y quesos curados.

