



NITA 2012

45% Garnacha, 35% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah.

 Priorat

Elaborado con Garnachas y Cariñenas y un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon y Syrah, la enóloga Meritxell Pallejà nos sorprende con este Priorat fresco y delicado. Es todo un ejercicio de sutilezas, con la Garnacha aportando fruta fresca, suave y redondo en su fantástico recorrido en boca, y con un fondo floral muy agradable.

Ficha técnica

Características

Bodega:	Meritxell Pallejà	Marca:	Nita
Tipo:	Red		
D.O.:	Priorat		
Grado:	14,6% vol.		
Variedad:	45% Garnacha, 35% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah.		

Viñedo

Suelo:
Licorella pizarrosa.

Clima:
Mediterráneo, con gran influencia marítima.

Elaboración

Vendimia:
La Garnacha y la Cariñena en el Lloar y en Gratallops brotaron a finales de marzo con un crecimiento lento, la floración fue a finales de mayo y el envero a finales de Julio. Las diferentes vides se vendimiaron desde finales de Agosto hasta finales de Octubre de 2012.

Vinificación:
Vinificación tradicional sin crianza en barricas. La fermentación se hace en depósitos de cemento o de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en depósitos

Envejecimiento:
8 meses en depósito de acero inoxidable.

Embotellado:
1 año de estancia en botella en bodega.

Cata

Vista:
En copa se presenta rojo cereza de intensidad media y con buena capa y borde granate.

Nariz:
Aroma potente, fruta roja, especias dulces y toques de hinojo y anís en nariz.

Boca:

Boca suave y equilibrada, redonda y con buena acidez, fresco, frutal y sabroso con fondo mineral.

Temperatura:

Entre 12°C y 14°C. Se recomienda decantar o airear durante 30 minutos si es para consumo inmediato.

Consumo:

Ahora y en los próximos tres años.

Maridaje:

Funciona perfectamente solo o en comidas sencillas, ensaladas, tortillas, pastas, verduras. Es un tinto que funciona bien con aperitivos o con entrantes, como por ejemplo una milhojas de calabacín.

Safra 2012. Vegetal amb pernil dolçe. Almoço "Fast Vinic" em 06/10/2014, Barcelona.