

Face Nord 2016

"L'expression vibrante du gneiss. Face Nord fait partie de "La Collection".

Certaines personnes pensent que la syrah n'est pas la variété la plus appropriée pour le Priorat, mais quand vous trouvez l'endroit parfait, il est montré dans sa meilleure version. C'est le cas de Face Nord, où dans l'un des terroirs les plus difficiles à trouver et isolés dans le Priorat, le gneiss, en altitude et orientation nord, est représenté dans toute sa profondeur, fraîcheur et texture de ce terroir exceptionnel.



Contexte

Appellation : DOQ Priorat

Sols : Gneiss

Climat : Méditerranéen sec

Altitude : Entre 440 i 480m. (40% dénivelé)

Vignes

Cépages : 100% Syrah

Exposition : Nord

Edad de las viñas: Más de 15 años

Vinification/Elevage

Elaboration : Macération et fermentation entre 5 et 15 jours en bac

Elevage : 18 mois en demi-muid

Production : 2.500 bouteilles

l'inferral
COMBIER · FISCHER · GERIN
TORROJA DEL PRIORAT

www.linfernal.es

contact.linfernal@gmail.com

Face Nord, l'expression la plus pure du gneiss. Au nez les arômes de poires se mêlent aux figues sèches, à l'anis avec une pointe fumée. En bouche on se rend vite compte que l'intrigue change complètement et est directe, électrique et vibrante. L'acidité est au centre du palais et sur les côtés on mâche l'onctuosité que nous apporte le gneiss.