

Fons Clar 2016

"La pureté de l'ardoise violette. FonsClar fait partie de "La Collection".

Le Carignan, cépage ancestral et la plus célèbre des variétés du Priorat. L'ardoise violette est jusqu'à maintenant le sol le plus rare de l'appellation. Planté plein ouest, il nous permet de trouver de la fraîcheur dans des maturité complètes sans perdre l'onctuosité et la vivacité minérale les plus appréciées des grands Carignan du Priorat.



Contexte

Appellation DOQ Priorat

Sols : Ardoise violeta

Climat : Méditerranéen sec

Altitude : Entre 400 i 425m (70% dénivelé)

Vignes

Cépages : 100% Carignan

Orientation : Ouest

Edad de las viñas: Más de 15 años

Vinification / Elevage

Elaboration : Macération i fermentation entre 10 et 15 jours

Elevage : 18 mois en vieux demi-muid

Production : 1.800 bouteilles

l'inferral

COMBIER · FISCHER · GERIN
TORROJA DEL PRIORAT

www.linfernale.es

contact.linfernale@gmail.com

FonsClar, cultivé dans un sol très pauvre en argile et est l'un des sols les plus insolites de la région. L'ardoise violette, qui provient des anciennes argiles rouges, nous a donné les notes minérales classiques de l'ardoise mélangée à l'onctuosité et la profondeur des argiles originales. Le nez est très floral, avec des notes de fruits blancs, de melon et de sous-bois méditerranéen. L'entrée dans la bouche est lisse avec une bonne acidité, une minéralité saline marquée, l'arrière-goût est long et soyeux avec des touches de cacao et de réglisse.