



## GRATAVINUM 2PIR

2021 Vintage | D.O Priorat

Le vin Gratavinum 2PIR est élaboré à partir de raisins Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon et Carignan issus de l'agriculture BIO, biodynamique et Demeter. Il accompagne parfaitement les plats méditerranéens. Ces cépages proviennent de vignobles aux sols riches en Llicorella, ce qui confère au vin son caractère minéral unique de la région du Priorat. Ce vin a été partiellement élevé en fûts de chêne, en amphores d'argile et en bonbonnes de verre. S'il est bien conservé, il continuera d'évoluer au cours des sept prochaines années. Servir à 16°C et décanter avant de servir.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Pourpre profond avec des reflets rubis.

#### **Aroma**

L'intensité aromatique et la présence explicite de fruits rouges confits sont équilibrées par une touche toastée provenant de l'élevage en barriques de chêne.

#### **Taste**

L'entrée en bouche est douce mais évolue rapidement, révélant des tanins riches ainsi qu'un bon volume et une bonne acidité.

#### **Finish**

Notes fruitées avec un caractère minéral en fin de bouche. Fin de bouche longue et fraîche.