

L'Oratori

Appellation d'origine contrôlée d'Emporda



La culture du vin et la connaissance du commerce des produits de la vigne sont apparus en Catalogne sans doute aux alentours du VIème siècle av. J.-C., grâce à la plus importante colonie grecque du pays, Empúries, ville qui après plusieurs siècles devait donner son nom à la région de l'Empordà. Non seulement il s'agit d'une terre aux paysages extrêmement beaux, on y trouve plusieurs espaces naturels protégés et un littoral spectaculaire, elle possède également un patrimoine historique et culturel riche : des menhirs et des monuments mégalithiques, une architecture gothique, l'art roman, l'art surréaliste du génial Salvador Dalí... Dans un mas du XIIe siècle, ces caves produisent du vin depuis de nombreuses générations. Leurs vignes, qui donnent des raisins de qualité exceptionnelle, croissent dans le massif des Albères, sur des terrains d'ardoise.

Cépages : 50% Grenache, 10 % Cabernet Sauvignon, 20 % Carignan, 10% Merlot, 10 % Syrah

Analyse : 14.5% alc. / vol.

Élevage : *Élaboration et préparation de 12 mois dans des dépôts souterrains.*

Vinification : .

Dégustation : *Robe cerise profonde. L'arôme élégante de fruits rouges liqueur de réglisse et de minéraux. Tannins soyeux en bouche avec une fraîcheur remarquable et une grande expression, avec un arrière-goût long et onctueux. Très approprié pour les viandes froides, les viandes rouges, les œufs, les pâtes, les fromages.*

Servir: Servir 17-18°.

Garde : 6 ans .



Code :

Prix :

Format : 750 ml

