

BODEGA

LABOTERA



VILA CLOSA

NEGRO



LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



VARIEDADES

Garnacha negra 100%



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada



CRIANZA

3 meses en bota de roble

FICHA DE CATA



DESCRIPCIÓN

Nuestro pueblo de Batea todavía conserva restos de la muralla que lo rodeaba. "Vila Closa", pueblo rodeado, tiene un símil en este vino redondo sin puntas.

Las fincas están seleccionadas, dentro del terreno "panal" exclusivo de nuestra zona, muy calcáreo y que drena fácilmente el agua. La edad de estas viñas es de entre 15 y 30 años. Vino cultivado en forma de vaso, de forma que todos los trabajos que se efectúan se hacen de forma artesanal.

La fermentación del vino se hace a temperatura controlada, y la posterior maduración, de dos o tres meses, en botas de roble.



CATA

Denso color violáceo, brillante y fluido en copa, muestra un amplio abanico aromático caracterizado por aromas de frutas del bosque con toques de tomillo. En boca, ofrece un largo recorrido elegante, mineral, con frutas del bosque, toques balsámicos y notas de cacao. Taninos suaves, frescos y agradables. Largo posgusto. Un vino para disfrutar.



RECONOCIMIENTOS

- 2022 Medalla plata Concours Grenaches du Monde
- 2020 Vinari de plata
- 2019 Medalla oro Concours Grenaches du Monde
- Medalla oro+90 Gilbert Gaillard
- 2018 Medalla oro Concours Grenaches du Monde

