M.S.B. Aura

PRODUCTOR: M.S.B. Somms & Vineyards, S.L
ORIGEN: Denominación de Origen Montsant
VARIEDADES DE UVA: 90% Cariñena / 10% Garnacha Tinta
CRIANZA: 6 Meses en Barricas de Roble Francés
GRADO ALCOHÓLICO: 15%
ACIDEZ TOTAL: 4,4g/l

NOTAS DE CATA:

Apariencia/Color: Vino tinto de color cereza oscuro con reflejos teja. Visualmente limpio y brillante, de capa media.

Aromas/Nariz: Nariz potente, madura y compleja, donde destacan notas de frutas rojas y negras maduras, como ciruelas, moras e higos, con toques de compota y sobre un fondo especiado y balsámico.

Sabores/Boca: En boca es intenso y voluminoso, con taninos redondos y sabores de fruta negra madura y con notas de vainilla y eucalipto en el fondo, que dan paso a un postgusto largo y complejo.

HISTORIA DEL VINO

Aura es uno de nuestros vinos tintos más apreciados, elaborado en la reconocida Denominación de Origen Montsant, situada en la comarca del Priorat.

Aura se produce en una edición limitada de menos de 1.000 botellas por añada.

El vino proviene de un viñedo único, “Les Figueretes”, situado en el pueblo de El Molar, con cepas de entre 30 y 40 años de edad de la variedad de uva Cariñena, acompañada de un pequeño porcentaje de Garnacha Tinta.

Aura es un vino tinto con cuerpo que envejecemos aproximadamente 6 meses en Barricas de Roble Francés, reflejando perfectamente la tradición vitivinícola de la zona y el alma mediterránea de esta variedad.

Potente, complejo, maduro y con un largo final, Aura llenará tu paladar y transportará tus sentidos a una experiencia de verdadero placer.