M.S.B. Pur

PRODUCTOR: M.S.B. Somms & Vineyards, S.L
ORIGEN: Denominación de Origen Calificada Priorat
VARIEDADES DE UVA: 60% Cariñena / 40% Garnacha Tinta
CRIANZA: 8 Meses en Barricas de Roble Francés
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ACIDEZ TOTAL: 5,4g/l

NOTAS DE CATA:

Apariencia/Color: Vino tinto de color rubí profundo con ribetes granates. Visualmente limpio y velado, de capa media-alta.

Aromas/Nariz: Nariz intensa, muy agradable y elegante, donde destacan los frutos rojos y negros, como las moras y los arándanos, sobre un fondo especiado con notas de madera húmeda, sutiles aromas de tabaco y un suave toque de vainilla.

Sabores/Boca: En boca tiene una entrada fresca y directa, con gran personalidad, elegante y redondo. La fruta fresca se hace presente con intensidad, complementada por especias dulces, maderas bien integradas y taninos sedosos. El final es largo, complejo y persistente, un recuerdo distintivo que prolonga el placer de cada sorbo.

HISTORIA DEL VINO

Pur es nuestro vino insignia, producido solo en las mejores añadas y con menos de 1.000 botellas, en el pueblo de Porrera, en la Denominación de Origen Calificada Priorat, una de las dos únicas regiones con esta calificación en España.

El vino se elabora a partir de dos viñedos singulares: “La Balma”, con cepas de entre 20 y 30 años, y “La Parada”, con cepas de entre 80 y 100 años, ambas plantadas con las variedades autóctonas de Cariñena y Garnacha, las reinas del Priorat.

Pur es un vino tinto que no filtramos ni clarificamos, que envejece unos 8 meses en Barricas de Roble Francés y que conserva la pureza de una elaboración artesanal con mínima intervención. Representa el paisaje, el alma y el cuerpo del Priorat, con un perfil elegante y refinado que revela la autenticidad y rusticidad en su esencia más sutil.

Un vino de cuerpo medio en el que destacan los frutos rojos y negros, un toque especiado, taninos redondos y un final largo y persistente que cautiva con su carácter prioratino mientras brilla con su intenso color rubí.