

vinicoladelpriorat.com

*VOL 1. Descobrir els
nostres vins.*

VINÍCOLA
PRIORAT

— EST. 1917 —

Vins de Grans Persones



ÒNIX PÀG. 3-4



L'OBAGA PÀG. 5-6



CLOS GEBRAT PÀG. 7-8



MAS DELS FRARES PÀG. 9-10



TERRERS DE LLICORELLA PÀG. 11-12



VINS DE VILA PÀG. 13-14



ESPECIALITATS PÀG. 15-16



Ònix



PRIORAT



GENUÍ



Onix Clàssic Blanc

Collita 2024

Tipus de vi: Vi blanc

Varietats de raïm: Garnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximénez

Elaboració: Verema manual, premsada seguida de fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat.

“En nas mostra frescor, fruita groga madura, com préssec i nectarina; al paladar mostra el mateix estil amb una acidesa extra combinada amb notes més cítriques com llima i poma verda; i amb una lleugera nota mineral al final.”

Frank Smulders MW



Onix Clàssic

Collita 2024

Tipus de vi: Vi negre

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat. Criança en ampolla.

“Viu color morat. En nas, un afruitat intens, amb cirera negra dolça i pruna, així com una atractiva nota de picant. En boca trobem una estructura de pes mitjà, amb tanins fins i suaus, l'alcohol lleugerament càlid, perceptible i equilibrat i l'acidesa mitjana. Trobem de nou fruita intensa, amb un caràcter més melós, però amb una agradable combinació d'un toc mineral i picant. Perfecte per gaudir ara, però en els pròxims dos anys guanyarà una mica de complexitat.”

Frank Smulders MW



Onix Fusió

Collita 2024

Tipus de vi: Vi negre amb pas per bóta

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable, seguida d'una criança de 4 mesos en bótes de roure francès; amb posterior embotellat i criança en ampolla.

“Vi de capa alta, brillant. En nas combina la fruita negra madura, com cireres i mores, amb notes delicades de roure: un toc a vainilla i lleugers fumats. En boca, la fusta incrementa el seu protagonisme, afegint un toc plaent de tanins i més complexitat. La fruita madura persisteix i el caràcter especiat augmenta. Prunes, cirera negra, vainilla, pebre, terra i amb un final càlid i elegant són els protagonistes, tot acompanyat per una agradable sensació mineral a la llengua.”

Frank Smulders MW



Onix Evolució

Collita 2022

Tipus de vi: Vi negre criança

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable amb garnatxes i carinyenes de vinyes velles. Criança en bótes de roure francès durant 12-14 mesos. Criança llarga en ampolla.

“Color violeta intens. Expressiu en nas amb espècies dolces (vainilla i canyella) i aromes terciaris predominants com sotabosc. Igualment expressiu en boca amb una barreja explosiva de fruites negres i vermelles madures (pruna, panses i nabius), efectes càlids de l'alcohol, tanins de raïm suaus així com tanins de roure lleugerament astringents, acidesa equilibrada amb els sabors de roure, tot ben equilibrat en un final llarg, agradable i sec. Per beure ara, però evolucionarà bé en els següents 3-4 anys.”

Frank Smulders MW

PRIORAT



GENUÍ

L'Obaga



PRIORAT



TRANSGRESSOR



L'Obaga

Collita 2024

Tipus de vi: Vi negre

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Syrah

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat.

“Color granat intens mitjà. Un nas delicat amb cireres vermelles i un toc de gerds. El caràcter elegant d'aquest vi continua mostrant-se en boca amb uns tanins lleugers, fins i poc adherents, juntament amb caràcter de fruita vermella amb cireres, una mica de magrana i garró. El 14,5% d'alcohol fa que el vi sigui suau, generós i amb un final una mica llarg, sense ser agressiu. Fàcil de beure i encara que es conservarà fàcilment uns quants anys més, difícilment pot millorar.”

Frank Smulders MW



L'Obaga Rosat

Collita 2023

Tipus de vi: Vi rosat

Varietats de raïm: Garnatxa negra

Elaboració: Verema manual, maceració durant 12 hores seguida de premsada; fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat.

“Vi rosat de color intens, subtil en nas. No obstant molt ric en boca, aportant fruita vermella com gerds i cireres, un toc especiat amb uns tanins golosos. El seu contingut en alcohol està ben integrat, donant al vi cos i suavitat, amb un bon final en boca. Un vi atractiu per gaudir fred i en qualsevol àpat d'estiu.”

Frank Smulders MW

PRIORAT



TRANSGRESSOR

Clos Gebrat



PRIORAT



CLÀSSIC



Clos Gebrat Blanc

Collita 2024

Tipus de vi: Vi blanc

Varietats de raïm: Macabeu i Garnatxa Balnca

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable. Després de la fermentació, el vi reposa durant sis mesos en botes de roure en contacte amb les seves lïes.

“Vi de color groc pàl·lid amb reflexos daurats. En nas destaca la fruita blanca madura i la polpa d'albercoc, amb notes cítriques fresques i un toc floral subtil, enriquides per matisos cremosos i de fruits secs procedents de la cria en roure. Al paladar es perceben records de pera i poma, combinats amb ametlla torrada i un punt de vainilla. La textura sedosa i la mineralitat pròpia de la llicorella acompanyen un final llarg i lleugerament salí.”



Clos Gebrat

Collita 2024

Tipus de vi: Vi negre

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat, amb cria en ampolla.

“Aspecte intens mitjà, rubí amb granat desenvolupant-se. El nas una mica tancat, però mostrant sensacions de fruita amb cireres vermelles i gerds, així com notes florals. Elegant i estructurat, amb complexitat però sense domini del caràcter fresc de fruita vermella del vi. Sucós, equilibrat i refrescant, una encantadora expressió del Priorat. Apunt per beure ara, però millorarà amb uns altres 3-5 anys en ampolla.”

Frank Smulders MW



Clos Gebrat Criança

Collita 2022

Tipus de vi: Vi negre cria

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i conjunta, amb les garnatxes de maduració més tardana (parts altes) amb les primeres carinyenes i cabernets. Criança en bótes de roure francès durant 12 mesos.

“Vi de color robí intens, amb influència de fruita madura i roure en nas. Al paladar s'aprecien notes d'espècies dolces com la vainilla i la canyella, així com cireres negres i vermelles amb una nota lleugera a pebre. També hi tenen protagonisme les notes a sotabosc i fulles seques de tabac i cacau típiques del roure francès. Els tanins del roure proporcionen adherència en l'acabat, en què la mineralitat també hi té un paper important.”

Frank Smulders MW

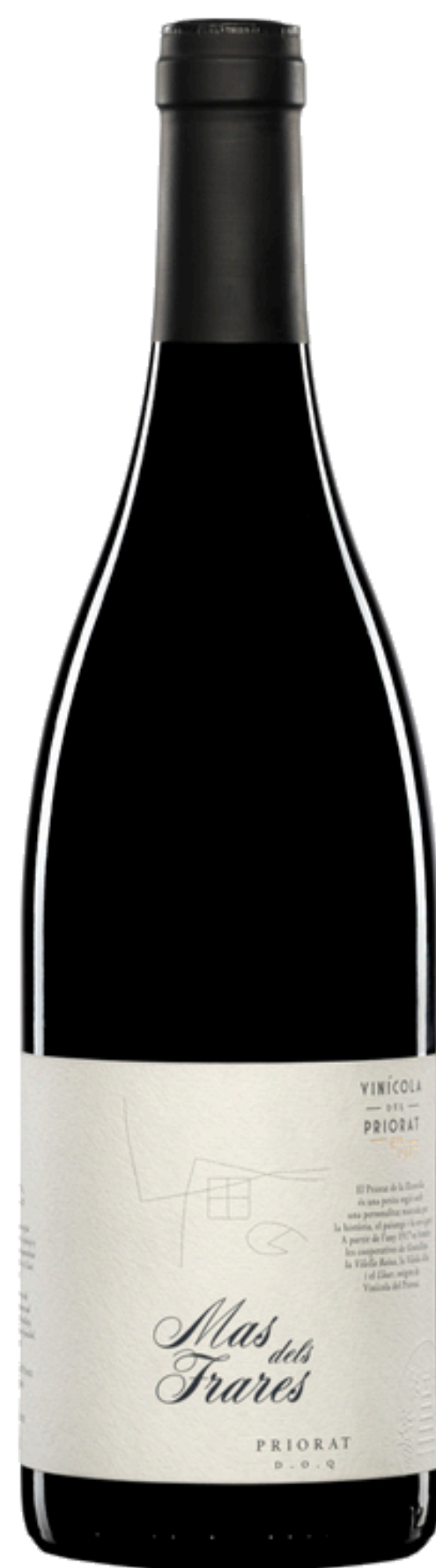
PRIORAT



CLÀSSIC



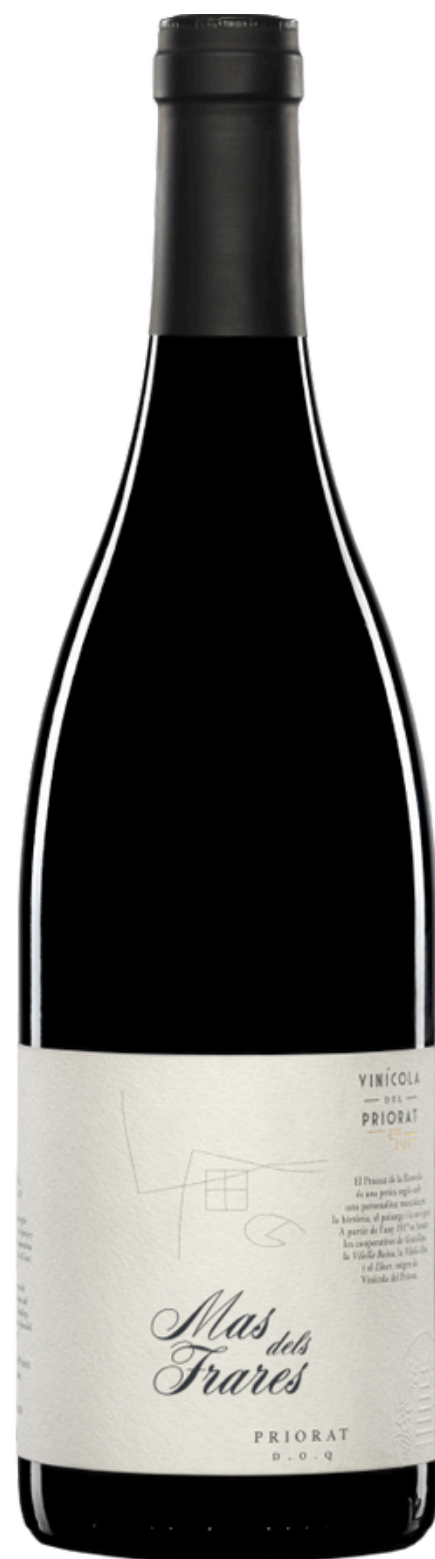
Mas dels Freres



PRIORAT



CONTEMPORANI



Mas dels Frares

Collita 2022

Tipus de vi: Vi negre amb pas per bóta

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena, Merlot i Cabernet Sauvignon

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable, i elaborat a partir d'un cupatge entre vi jove i una part de vi criat en bótes de roure francès durant un any.

“Aparença de color rubí profund i intens. El nas mostra riquesa encara que estan bastant tancat. Trobem fruites madures com nabiú i prunes vermelles en contrast amb un fons de cedre i fulles de tabac provinents del roure. Ben estructurat amb acidesa vivaç, tanins adherents d'alta qualitat, salinitat i alcohol suavitzat, acabant amb un final llarg en què la fusta i la fruita continuen equilibrades de forma excel·lent. Per beure ara, però es conservarà molt bé de 2 a 4 anys.”

Frank Smulders MW





Terrers de Llicorella



TERRERS DEL



PRIORAT



*Terrers de Llicorella
Pedro Ximénez*

Collita 2023

Tipus de vi: Vi blanc criat en ou de ceràmica

Varietats de raïm: Pedro Ximénez

Elaboració: Verema manual, fermentació i maduració en ou de ceràmica, per garantir la puresa i reflectir al màxim el territori. S'afavoreix la micro oxigenació del vi i el moviment continu de les mares per arribar a l'equilibri òptim.



*Terrers de Llicorella
Garnatxa Blanca*

Collita 2022

Tipus de vi: Vi blanc fermentat en bóta

Varietats de raïm: Garnatxa Blanca

Elaboració: Verema manual. Garnatxa blanca fermentada en bóta nova de roure francès. El vi reposa en la bóta durant uns tres mesos en contacte amb les eves mares.



*Terrers de Llicorella
Garnatxa Negra*

Collita 2021

Tipus de vi: Vi negre envellit en bóta

Varietats de raïm: Garnatxa Negra

Elaboració: Verema manual. Elaborat amb vinyes seleccionades de Garnatxa Negra. Fermentació en dipòsit petit d'acer inoxidable i envelliment en bótes de roure de baixa extracció, per donar estructura i complexitat.



*Terrers de Llicorella
Carinyena*

Collita 2021

Tipus de vi: Vi negre envellit en bóta

Varietats de raïm: Carinyena

Elaboració: Verema manual. Elaborat a partir de raïm de vinyes seleccionades de Carinyena. Fermentació en dipòsit petit d'acer inoxidable i envelliment en bótes de roure de baixa extracció, per donar estructura i complexitat.

TERRERS DEL



PRIORAT

Vins de Vila



PRIORAT



VINS DE GRANS
PERSONES



El Lloar

Collita 2021

Tipus de vi: Vi negre criança (vi de guarda)

Varietats de raïm: Carinyena

Finques: La Vinya (El Lloar)

Viticultor: Fernando Jardí

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i envelliment en bótes noves de roure francès durant dotze mesos. Llarga criança en ampolla.

“Aquesta carinyena és més elegant, amb un cos més fi. Una base on predomina la fruita vermella. Cireres vermelles, nabius, suc de magrana, i notes aromàtiques d’herbes com el romaní i la farigola. Tanins fins, amb un bon toc de roure, mineralitat, amb un final llarg i fresc.”

Frank Smulders MW



Gratallops

Collita 2021

Tipus de vi: Vi negre criança (vi de guarda)

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena

Finques: Mas Jove i Socarrats (Gratallops)

Viticultor: Carmen Daza i Pedro Vázquez

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i envelliment en bótes noves de roure francès durant dotze mesos. Llarga criança en ampolla.

“Cupatge de garnatxa i carinyena. Aquest vi mostra, en primer lloc, aromes de botes de roure d’alta qualitat, amb notes a fusta de cedre, mina de llapis i regalèssia. En boca manifesten protagonisme les fruites negres, sedosos tanins, malgrat que el roure no s’amaga. Final llarg, molt precís i tanins fins.”

Frank Smulders MW



La Vilella Baixa

Collita 2018

Tipus de vi: Vi negre criança (vi de guarda)

Varietats de raïm: Carinyena

Finques: El Riuet, la Vinya i el Solà (La Vilella Baixa)

Viticultor: David Navarro, Òscar i Jaume Ferrús, Andreu Toldrà

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i envelliment en bótes noves de roure francès durant dotze mesos. Llarga criança en ampolla.

“Varietal de carinyena, de capa alta i de color intens. Té unes aromes joves a fruita negra fresca, com nabius o cireres, combinades amb notes de fusta nova. De gran vitalitat i frescor gràcies al seu caràcter salí, netejant la boca amb una dosi perfecta de tanins. Una combinació meravellosa junt amb les notes de fruita fresca. Xocolata negra, prunes, pebre, cedre, fulles de tabac, sotabosc, càmfora...”

Frank Smulders MW



La Vilella Alta

Collita 2021

Tipus de vi: Vi negre criança (vi de guarda)

Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena

Finques: Planes de baix, la Font i el Clot (La Vilella Alta)

Viticultor: Enric Escoda, Alfonso Bonet i Josep Maria Masip

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i envelliment en bótes noves de roure francès durant dotze mesos. Llarga criança en ampolla.

“Aquest cupatge de garnatxa i carinyena ofereix un vi de gran riquesa. Ben estructurat i que ofereix aromes a prunes fresques i també seques, panses, fulles de tabac, pebre negre, notes terroses i violetes. Els tanins són fermes i mostren una molt bona integració del roure amb un llarg i “salí” final.”

Frank Smulders MW

PRIORAT



VINS DE GRANS
PERSONES

Especialitats





Especialitats Mas dels Freres



Vi Ranci

Tipus de vi: Vi ranci

Varietats de raïm:
Garnatxa negra,
Carinyena

Elaboració: Vi de
Garnatxa i Carinyena al
50%. Criança oxidativa en
bótes velles de roure i en
sistema de soleres.



Vi Dolç

Tipus de vi: Vi dolç
(mistela)

Varietats de raïm: Garnatxa
negra, Carinyena

Elaboració: Cupatge de
Garnatxa i Carinyena al
50%. Selecció de vinyes de
raïm de gra petit i baixa
producció. Verema tardana.
Pre-maceració
fermentativa en fred amb
grans sencers.



Vermut

Tipus de vi: Vermut

Varietats de raïm: Garnatxa
blanca, Macabeu

Elaboració: Vi aromatitzat, de
color ambre i gust amarg.
Macerat amb herbes
aromàtiques i criat en botes
de roure.





Ranci Vinícola del Priorat

Tipus de vi: Vi ranci – mares del 1940
Varietats de raïm: Garnatxa negra, Carinyena

Orígen: Vinyes de garnatxa i carinyena procedents de costers de fins a 70 anys d'edat. Totes elles recol·lectades en parcel·les dels pobles de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa i La Vilella Alta.

Elaboració: Criança oxidativa en bótes molt velles de roure i en sistema de soleres. Mares originals del 1940. Producció molt limitada.

“De colors bronzejats, que rememora el vincle amb la terra, amb un aroma dolcenc i torrat. Elaborat fomentant el cooperativisme entre pobles prioratins, amb valors de respecte i esforç.”

Vi ranci fet sense pressa. Un trosset d'història.

TRADICIÓ



PRIORAT