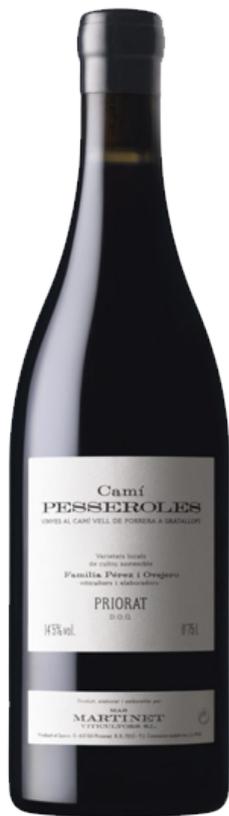


CAMÍ PESSEROLES



Camí Pesseroles proviene cada año de las 3 parcelas situadas a lo largo del viejo camino entre Gratallops y Torroja, que lleva el mismo nombre.

El suelo de licorella desmenuzada, la plantación en ladera y la edad del viñedo (que supera los 80 años) le confieren la tipicidad de finca año tras año.

La Cariñena es una variedad dominante resultado de la estrategia tomada después de la filoxera para conseguir, en esos tiempos, más producción, más color y un vino más fuerte y apto para las exportaciones de principios y mediados de siglo pasado.

Camí Pesseroles es un reflejo honesto de la dificultad histórica de la viticultura prioratense, de la rusticidad de un paisaje y de la tenacidad de su gente.

Productor:	Mas Martinet
Denominación:	D.O.Q. Priorat
Origen:	España / Priorat
Graduación:	14,5 °
Presentación:	75 cl., 150cl.
Variedades:	Garnacha Negra 80%, Cariñena 20%
Vino ecológico:	Sí
Producción:	1.500 botellas
Edad del viñedo:	80 años
Suelo:	Licorella desmenuzada
Fermentación:	Durante 36 días en madera para la fermentación para domar la rusticidad y conectar con el suelo.
Crianza:	20 meses
Tipo de bodega:	Roble
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Robert Parker: 94 puntos (2020)
Robert Parker: 96 puntos (2019)
Robert Parker: 95+ puntos (2018)
Robert Parker: 94 puntos (2017)
Robert Parker: 93 puntos (2016)
Robert Parker: 94 puntos (2015)
Robert Parker: 93 puntos (2014)
Robert Parker: 94 puntos (2013)
Robert Parker: 93 puntos (2012)
Robert Parker: 94 puntos (2011)
Robert Parker: 95 puntos (2010)
Robert Parker: 95 puntos (2009)
Robert Parker: 96 puntos (2008)
Robert Parker: 95 puntos (2007)

CAMÍ PESSEROLES

MARIDAJE

Carnes rojas, asados, estofados, caza mayor, quesos curados

NOTAS DE CATA

Con una nariz intensa de fruta roja, tiene un fondo especiado y herbal. En boca es potente y goloso, con cuerpo medio y taninos maduros. Final largo.