

# DUAIA



Duaia es un vino elaborado con Merlot, Cabernet y Syrah procedentes de las viñas de la Serra Alta, finca situada en la zona de los vinos de la villa de Gratallops.

El viñedo está plantado a 500 metros de altura, orientado al sur, y asentado sobre llicorella, que permite a las uvas madurar plenamente y dotarlas de la expresión mineral tan propia de los vinos del Priorat.

<b>Productor:</b>	Mas Martinet
<b>Denominación:</b>	D.O. Priorat
<b>Origen:</b>	España / Priorat
<b>Graduación:</b>	15 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 10%
<b>Densidad de la plantación:</b>	7.500 cepas/ha
<b>Suelo:</b>	Llicorella
<b>Fermentación:</b>	Vinificado en tinas de madera de 4.500 litros. Fermentación alcohólica de 25 días con levaduras autóctonas.
<b>Crianza:</b>	18 meses
<b>Tipo de bodega:</b>	Roble francés 100% nueva
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## MARIDAJE

Musaka, Sanfaina, Ratatulle, lasaña de carne, confit de pato, magret de pato, pollo a la brasa, aves de caza, cordero, rabo de buey, filete de ternera, carpaccio de ternera, salchichas, conejo, brochetas de carne.

## NOTAS DE CATA

Duaia es un vino seductor y poderoso, perfumado en nariz y amplio en boca. Fiel a la expresión de una añada cálida y una vendimia antes de las lluvias, Duaia nos recuerda la fruta muy madura, y nos transporta con contundencia a la llicorella caliente de las tardes del Priorat.