DIVINS

ENTREGA OCTUBRE 2021 — Club de Vinos — www.edivins.com

VINOS DE PREMIO NOBEL

Conocí a Miguel Pérez a principios de este siglo en un Workshop de vinos en el que me presentó su flamante proyecto, una bodega con pretensión de hacer vinos honestos que agradasen e hiciesen disfrutar a su clientela, fui de los primeros profesionales en catar sus vinos y la verdad es que todavía recuerdo el sabor intenso, especiado y frutal del primer Clos Galena.

Miguel nos dejó en 2013 y desde entonces su mujer Merche Dalmau se hace cargo de la bodega junto a un excelente equipo que encabeza el prestigioso enólogo Toni Coca .
Veinte años después y gracias al excelente trabajo y dedicación de Merche, sus vinos se han consolidado como un referente de la zona y han tenido diversos reconocimientos internacionales, entre los más curiosos, el haber sido seleccionado uno de ellos, en concreto **Formiga de Vellut como el vino de la cena de los PREMIOS NOBEL.**

Posiblemente Domini de la Cartoixa sea la mejor bodega en la subzona prioratina de El Molar y sus vinos son auténticas delicias, desde el vino de entrada de gama Crossos, pasando por el cálido y frutal Formiga de Vellut, hasta el serio y elegante Galena. Elaboran un cuarto tinto que no incluimos en la selección Clos Galena que pueden adquirir bajo petición con un descuento adicional del 5%.

¡A disfrutarlos!

Toni Albiol (Enoteca Divins)

La Selección incluye :

1b. GALENA 2016

2b. FORMIGA DE VELLUT 2018

2b. CROSSOS 2018

OFERTA CLUB 69,95 €

Galena

PRIORAT D.O.Q.

Nota de Cata

Galena es un vino de color cereza picota intenso, donde queremos expresar lo que significa nuestro territorio. Este vino posee un componente mineral importante siempre presente, que le aporta frescura.

Presenta un aroma complejo donde predominan las frutas rojas en conserva, las cerezas con licor y una notable frescura balsámica.

En boca destaca la carnosidad con una marcada intensidad, frescura y un final largo y redondo.

Elaboración

Rigurosa selección manual de la uva, proveniente de nuestras catorce parcelas de agricultura ecológica.

Fermentación y maceración de cada variedad por separado, en tanques de acero inoxidable. Posteriormente realizamos un suave prensado, antes de pasar de nuevo al depósito, donde tiene lugar la fermentación maloláctica.

Por último, hacemos el coupage de las distintas variedades antes de entrar en las botas, donde permanecerá 12 meses.

Ficha Técnica Añada 2016

Crianza:	12 meses en barricas de roble francés 80% y americano 20%
Maceración:	20 dias
Enbotellado:	Agosto 2019
Producción:	18:000 botellas
Grado alcohólico:	14,50% Vol
Acidez total:	5,5 gr/. (T)
Clarificación:	Proteina de levadura
Variedades:	Garnacha tinta 35% Cabernet Sauvignon 25% Cariñena 15% Merlot 25%

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
CCPAE

AGRICULTURA ECOLOGICA

Domini de la Cartoixa, S.L.

formiga de vellut

Priorat

El vino de los premios Nobel 2017

Nota de Cata

Formiga de Vellut es un vino de color rojo cereza picota, de intensidad media, muy vivo y brillante.

Posee un aroma fresco, complejo, donde predominan las frutas frescas con notas de balsámicos y hierbas de bajo bosque, combinado con toques de especias tostadas.

En boca es fresco de entrada, para dejar paso a unos taninscarnosos y envolventes, con un final donde se aprecian toques especiados. .

Elaboración

Selección manual de cada variedad de uva ecológica. Fermentaciones de cada variedad por separado a 22ºC durante 7 días. La maceración se realiza a 28ºC y la pasta se separa del vino por prensado suave de las brisas.
Por último, cupaje de los vinos monovarietales, antes de entrar en las botas, donde permanecerá 9 meses.

Ficha Técnica Añada 2018

Crianza:	9 meses en barricas de roble francés 80% y americano 20%
Maceración:	20 dias
Enbotellado:	Julio 2020
Producción:	35.000 botellas
Grado alcohólico:	14,50% Vol
Acidez total:	5,3 gr/. (T)
Clarificación:	Proteina de levadura
Variedades:	Garnacha tinta 60% Cariñena 20% Syrah 20%

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
CCPAE

AGRICULTURA ECOLOGICA

"Es un gran honor que Formiga de Vellut haya estado presente en la mesa más intelectual de la tierra y donde se premia la excelencia"

Merche Dalmau. Propietaria

CROSSOS

PRIORAT D.O.Q.

Nota de Cata

CROSSOS es un vino de color rojo cereza de media intensidad.

Posee un aroma complejo que recuerda a las frutas maduras del bosque, con notas de balsámicos y resinas.

En el paladar, es un vino fresco, donde predomina la fruta y las especias tintas.

Elaboración

La uva es seleccionada manualmente.
La fermentación y maceración tienen lugar por separado, en tanques de acero inoxidable. Posteriormente, se realiza un suave prensado, en nuestra prensa vertical, antes de pasar de nuevo al depósito, donde se realiza la fermentación maloláctica.

El coupaje de las diferentes variedades se hace antes de pasar el vino en las barricas, donde permanecerá 5 meses.

Ficha Técnica — Añada 2018

Crianza:	5 meses en barricas de roble francés 80% y americano 20%
Maceración:	18 dias
Enbotellado:	Abril 2020
Producción:	21.000 botellas
Grado alcohólico:	14,50% Vol
Acidez total:	6 gr/. (T)
Clarificación:	Proteina de levadura
Variedades:	Garnacha tinta 50% Cabernet Sauvignon 35% Cariñena 15%

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
CCPAE

AGRICULTURA ECOLOGICA

Domini de la Cartoixa, S.L.