



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Conca de Barberà

VARIEDADES:
Tempranillo, Syrah

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2023

Consejos del enólogo

Servir fresco a una temperatura entre 13° - 15° C para disfrutarlo en las mejores condiciones.

Intramurs Tinto

Vino tinto procedente de la bodega Abadía de Poblet, elaborado a partir de las variedades Tempranillo y Syrah. Este vino ejemplifica la tradición de producir vino en los monasterios del Císter. Su elegancia y finura lo hacen buen compañero de arroces, pastas, carnes ligeras, legumbres y quesos.

Vinificación

La vinificación de este vino pretende respetar y mostrar tanto las características intrínsecas de las variedades de uva que lo componen como las características tan especiales del suelo de donde nace esta uva.

Viticultura

Las uvas para la elaboración de este vino provienen exclusivamente de dos únicos viñedos adultos plantados sobre suelos arcillo pizarrosos entre 500 y 600 metros de altura, con orientación Este-Noroeste que influyen de forma importante en el carácter fresco del vino.

Característica de la añada

La añada 2023 estuvo marcada por una gran sequía que ya se arrastraba del año anterior. Eso provocó que se tuviera que adelantar la fecha de inicio de vendimia para conservar aromas y frescor. Por otro lado, la sanidad de la uva fue muy buena, obteniendo así vinos de calidad a la altura de lo esperado.

Características sensoriales

Color rubí intenso con tonos violáceos, capa media alta, limpio y brillante.

En nariz es complejo intenso con aromas de fruta fresca roja, con un fondo especiado.

En boca es muy afrutado fresco, fácil y persistente con un post gusto muy agradable.

Maridaje

Su elegancia y finura lo hacen buen compañero de arroces, pastas, carnes ligeras, legumbres y quesos.