

Portada	España	Mundo	Política	Dinero	Deportes	El Tiempo	Salud	Sucesos	Tierra	Ciencia	Educa	Empleo	Motor	Tecno	Ocio
Gente	Tele	Música	Cine	Cultura	Increíble	Moda	Belleza	Players	Familia	Religión	Local	Y Además			

Inicio Blogs Vinos



07/02/2012

D.O.Q. PRIORAT y el TERROIR

Me gusta 2

Twitter

Imprimir



Deja tu comentario

El Priorato es una de las muchas regiones de vinos que existen dentro de Cataluña, pero quizás sea la que más renombre internacional ha alcanzado.

Ubicada en la provincia de Tarragona, fueron los monjes medievales los que empezaron a cultivar cepas en el árido interior de la provincia. Sus suelos de pizarra negra (allí llamada "licorella") limitan la producción de uva a cantidades ínfimas.

A finales de los años 80, unos jóvenes y arriesgados viticultores apostaron por esta bonita y tranquila comarca con nuevas técnicas de viticultura, elaboración y crianza generando un interés mundial por los vinos de esta zona.

Actualmente es una de las zonas más preciadas por los amantes de los vinos intensos, profundos y de gran carácter.

A base, principalmente, de garnacha blanca y algo de viogner en algunos casos, en el Priorato se elaboran unos blancos muy interesantes, sabrosos y potentes.

100% garnacha blanca y 4 meses de barrica imprimen una especial frescura a **MAS IGNEUS FA 104 2010 (18,90 €)**, elaborado de manera orgánica.

FONT DE LA FIGUERA 2010 (20,40 €) es un blanco muy singular, propiedad de toda una institución en el mundo del vino, Christopher Cannan, que junto con la ayuda de su hija Anne elabora una limitadísima producción a base de 85% viogner y 15% garnacha blanca.

Y la obra blanca de René Barbier tiene nombre: **CLOS NELIN 2008 (26,90 €)**, a partes iguales de garnacha blanca y viogner, aunque siempre lleva un 5% de alguna variedad "sorpresa".

Las principales variedades tintas recomendadas por el Consejo Regulador son la garnacha tinta y la samsó (también llamada mazuela). Y están autorizadas la garnacha peluda, cabernet, y syrah entre otras.

Los tintos de Christopher Canan **SERRAS DEL PRIORAT 2010 (12,90 €)** y **FONT DE LA FIGUERA 2008 (24,90 €)** muestran el noble carácter de las variedades al clima y suelo tan peculiar.

El nuevo y espectacular proyecto del arquitecto Alfredo Arribas en la finca Clos del Portal, recuperando banales y costers abandonados da como resultado espectaculares vinos como **GOTES 2010 (13,90 €)**, **NEGRE DE NEGRES 2009 (20,40 €)** y **SOMNI 2009 (37,40 €)**. Son las novedades más buscadas del mercado nacional.

MAS IGNEUS COSTERS DE L'ERMITA 2006 ECOLOGICO (41,90 €) está elaborado de manera orgánica, sin ninguna sustancia química, con uvas procedentes del viñedo más emblemático del Priorato.

Volviendo a René Barbier, su **CLOS MOGADOR 2008 (60,40 €)** es uno de los vinos que enamora. Un vino para disfrutar con una buena compañía....

Otro de los que revolucionaron el panorama de la zona fue Álvaro Palacios. Su **FINCA DOFÍ 2009 (69,90 €)** es un elixir de aromas y potencia. Ideal para los iniciados.

Todos estos vinos los puede encontrar en www.lavinia.es

FICHA DEL AUTOR


 Jesús García
 De vinos con Jesús García

MAS ARTÍCULOS DEL AUTOR

- ▶ [I Salón Champagnesherry](#)
- ▶ [Vinos para llevar mejor la cuesta de enero](#)
- ▶ [Vinos para terminar 2012 y comenzar con buen pie 2013](#)