

# SAMSARA PRIORAT

## PAISAJES DEL PRIORAT

### DOQ PRIORAT

Samsara Priorat , un nuevo Priorat creado entre la enóloga Eva Escudé, Coca i Fitó y los hermanos Vives en Terra Dominicata, Escaladei, en el corazón de la región. Samsara es un vino amable de diseño moderno con la intención de acercar el Priorat a todos los paladares. Frescura, fruta y mineralidad. Una parte del paisaje prioratino a través de un sorbo de vino.

### SAMSARA PRIORAT



#### SAMSARA PRIORAT

VINO TINTO  
DOQ PRIORAT

##### VARIEDADES

50% Garnacha - 35% Cariñena  
10% Syrah - 5% Cabernet Sauvignon  
- vides de 15 a 70 años -  
terruño de llicorella (pizarra).

##### CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés y americano, y en huevos de micro-oxigenación.

% ALCOHOL 14,50%

 PRODUCCIÓN 15.000 botellas

Un vino amable de diseño moderno con la intención de acercar el Priorat a los paladares de todo el mundo. Se ha elaborado con uvas de viñedos de la zona de Gratallops y la Vilella Alta. Las variedades principales son la garnacha y la cariñena. Crianza de 12 meses. Un conjunto de armonías minerales con el nervio de la pizarra, un viaje hacia el mundo de las especias, fruta madura, balsámicos y frescura.

