

## D'Iatra 2014



Der Wein ist nach dem Namen des Sohnes von Marc Ripoll Sans benannt (Artai; rückwärts gelesen D'Iatra). Die Cuvée besteht aus 44% Samsó (Cariñena), 36% Garnatxa, 16% Cabernet Sauvignon 2% Merlot und 2% Syrah. Sie wird 14 Monate im Barrique ausgebaut. 10 Prozent der Fässer sind neu, 90 gebraucht. Die Reben, teilweise schon über hundert Jahre alt, wachsen hauptsächlich auf Schieferböden. Im Glas tiefdunkle Robe mit violetten Reflexen. In der Nase duftet es nach gekochten dunklen Beeren mit fleischigen Nuancen. Im Gaumen saftig, schöner Fruchtkomplex mit seidigen Gerbstoffen. D'Iatra passt sehr gut zu kräftigen Grilladen oder zu einem schönen Schmorgericht wie Pata-Negra-Braten.

<b>Produzent</b>	Marc Ripoll Sans
<b>Wein</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Priorat
<b>Subregion</b>	Priorat DOC
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Alkohol</b>	15 %
<b>Lagerfähigkeit</b>	7-8 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon , Carignan , Garnacha , Merlot , Syrah