

# Lo

## Lo Magic 2019



www.cellar-lo.com  
D.O.Q. Priorat

Elegante y sutil con toda la personalidad que la **D.O.Q. Priorat** transmite a los vinos.

- **Varietades:** 95% Cariñena, 5% Garnacha tinta.
- **Vendimia:** vendimiado de forma manual en cajas de 10 kilos.
- **Viña:** La Solana (El Lloar).
- **Vinificación:** fermentación alcohólica y maceración durante tres semanas, en tina de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realizó de forma espontánea en las barricas.
- **Crianza:** seis meses en barricas de roble francés de 225 litros.
- **Producción:** 515 botellas de 75 cl.

### **Análisis sensorial:**

**A la vista:** intenso color cereza picota de intensidad media, de aspecto nítido y reflejos brillantes.

**En nariz:** su fuerte personalidad se despliega a través de un aroma penetrante y punzante, donde toman protagonismo las frutas rojas, las especias como la pimienta negra y las notas dulces de la crianza como la vainilla.

**En boca:** presenta una entrada fluida a la que sigue un paso amplio a la vez que directo. En el paladar imprime una notable sensación tánica así como cierta elegancia. Tras un cuerpo corpulento y estructurado se esconde un punto de acidez que refresca el conjunto, con una sensación de frutos del bosque. Se dejan sentir notas picantes, amargas y minerales.

### **Recomendaciones de consumo:**

Es recomendable disfrutar de este vino durante los próximos 3 a 5 años.

Vino muy gastronómico, sabroso y largo que da lo mejor de sí mismo cuando se bebe durante una comida. Ideal para maridar con carnes a la brasa, cocidos con legumbres y quesos semi-curados.

### **Analítica:**

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Acidez volátil (expresada en ácido acético) 0,65 gr/L

Acidez total (expresada en ácido tartárico) 5,30 gr/L

Dióxido de azufre total: 49 mg/L.

# Lo

## Lo Temps 2018



www.cellar-lo.com  
D.O.Q. Priorat

Vino de paraje, Les Solanes de Lloar: "Paisaje embotellado"

**Variedades:** 100% cariñena.

**Vendimia:** vendimiado de forma manual en cajas de 10 kilos.

**Viña:** Solana mes abaix (El Lloar).

**Vinificación:** fermentación alcohólica y maceración durante tres semanas, en tina de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realizó de forma espontánea en la bodega.

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

**Producción:** 300 botellas de 75 cl.

### **Análisis sensorial:**

**A la vista:** color granate oscuro de intensidad alta. De aspecto brillante y límpido.

**En nariz:** en nariz comienza tímido y requiere cierto tiempo para expresarse. Se identifican fruta negra fresca (arándanos, moras) y confitadas (higos) y ligeros matices especiados.

**En boca:** presenta una textura suave y elegante, acompañada por un buen equilibrio entre una acidez justa que proporciona frescor a partir de tonos mentolados y una buena estructura.

### **Recomendaciones de consumo:**

vino con potencial de mejora durante los próximos años, si se almacena en condiciones adecuadas.

Ideal para maridar con carnes de caza, guisos y asados, así como quesos curados.

### **Analítica:**

Grado alcohólico: 15,40% vol.

Acidez volátil (expresada en ácido acético) 0,68 gr/L

Acidez total (expresada en ácido tartárico) 5,60 gr/L

Dióxido de azufre total: < 10 mg/L.