La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Coma d'En Pou 2017
Celler Bàrbara Forés - 150 cl. (Magnum)



« Coma d'en Pou » est un nom collectif regroupant quelques vignobles à l'est de Gandesa, au pied de la Sierra de Cavalls. Coma signifie vallée peu profonde dans une région montagneuse. Coma d'en Pou couvre une surface de 10 ha, plantée en vignes et en oliviers. Première vinification (production très limitée) en 1996. Dans les années 90 le Cabernet Sauvignon était le cépage principal dans l'assemblage; actuellement le Grenache y joue un rôle primordial.

Vinification
Macération et fermentation alcoolique (24°) en cuves inox durant 22 jours. Elevage (12 mois) et fermentation malolactique en fûts neufs d'Allier. Production : 17.700 bouteilles.

Potentiel de garde
A boire à partir de: 2023
Optimum: 2028-2031
A boire jusqu'à: 2035

Servir
Servir à 18° dans un grand verre. Passer en carafe pendant les 3 premières années.

Commentaires de dégustation
Robe d'un rouge profond. Arômes exubérants de fruits rouges mûrs et de friandises avec des notes grillées et une pointe de minéralité. Bouche à l'attaque volumineuse, balsamique, s'ouvrant sur une belle matière fruitée. Vin qui a beaucoup de profondeur, doté de tannins souples en finale. Grand vin typé Priorat. 2004 fut une grande année pour le Coma d'en Pou.

Assemblage
Garnatxa (85%), Syrah (15%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Terra Alta

Domaine viticole:
Celler Bàrbara Forés

Biologique

Description du domaine

Cette cave est un des pionniers de la DO Terra Alta, une petite appellation de la Catalogne intérieure, au sud de l'Ebre. Mari-Carme Ferrer a remis en lumière le grenache blanc, ainsi que le Morenillo, en rouge. Au sommet de sa DO.