



DE MULLER



Solera 1918 Priorato Dom Berenguer

Ficha de cata

Esta soberbia solera bajo famosa DO, se originó con motivo del fin de la 1ª guerra Mundial, y lleva por nombre al prior al que se da homenaje, al prior de Scala Dei Dom Berenguer

Viejísimo vino del Priorato cuyos rancios efluvios realzan, si cabe, su delicado aroma, su exquisito sabor. Verdadero rincón de bodega que lo convierte en un vino único y extraordinario.

Etiquetas



Proceso de elaboración

El vino de solera procedente en su mayoría de las variedades Moscatel, Garnacha blanca y garnacha negra es envejecido en diferentes niveles, preliminares de barricas de roble llamadas criaderas hasta ser envejecido en las barricas llamadas soleras, de donde se sacará el vino para su embotellado.

Las barricas de roble están apiladas en hileras de 2 o 3 pisos de altura (normalmente 3). El piso inferior es llamado solera, por su proximidad al suelo, y contiene el vino más envejecido. De estas soleras se retira una cierta cantidad de vino (suele ser 1/3 del total de litros de la barrica), para ser embotellado, volumen que rápidamente es reemplazado por el 1/3 de vino de la 1ª criadera, y estas barricas de la 1ª criadera son rellenas con 1/3 de la 2ª criadera (son las barricas del ultimo piso). Estas ultimas barricas se completan con 1/3 de vino nuevo, procedentes de un envejecimiento oxidativo en fudres de madera.