

Domaine Lafage Tessellae GSM Old Vines (2015)

IDENTIDAD

Bodega	Domaine Lafage
Nombre	Tessellae GSM Old Vines
Año	2015
Uvas	Syrah (40 %) Monastrell (10 %)
Ubicación	Francia > Languedoc-Roussillon
Categoría	Vino Tinto
Precio	20,00 €



BOTELLA

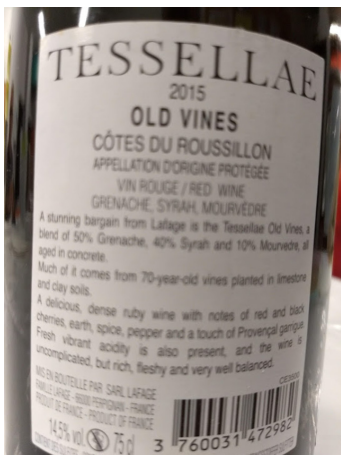
Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Descripción Viñedos situados dentro de la indicación geográfica protegida Côtes Catalanes, dentro de la región de Languedoc-Roussillon. Viñedos situados a una altura de 150 metros. Superficie La propiedad tiene 160 hectáreas de viñedo en total. Edad Los viñedos tienen una edad de 65 años. Suelo Suelos de esquistos. Clima Clima mediterráneo con influencia continental debido a la cercanía de los Pirineos. Vendimia Manual. El cultivo previo se lleva a cabo mediante prácticas orgánicas. Vinificación 24 horas de maceración prefermentativa, fermentación en tanques de cemento y 30 días de maceración. Envejecimiento 12 meses en tanques de cemento.
-------------	--



COMENTARIO

Domaine Lafage Tessellae GSM Old Vines (2015)

Comentario La abreviatura GSM del nombre de este vino procede de las tres variedades de uva que lo componen: Garnacha (en mayor proporción), y Syrah y Monastrell en menor cantidad. Una de las singularidades de este tinto del sur de Francia es que realiza su crianza íntegramente en tanques de cemento con el fin de proteger el carácter frutal. El resultado es otro vino de esos que "valen más de lo que cuestan", según palabras del propio catador de The Wine Advocate, quien le otorgó nada menos que 93 puntos Parker.

CLASIFICACIONES (1)

Guía **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación 93.0

CATAS (1)

Fecha **6 de junio de 2018**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación 87.0

Notas Notas de cata de Bodeboca:
Vista Color rojo maduro.
Nariz Tiene hermosas notas de licor kirsch, arándanos, pimienta y violetas.
Boca Maduro, expansivo, lleno de cuerpo, con taninos maduros presentes.

Visual Rojo picota madura con ribete cardenalcio. Capa Media. Limpio y Brillante. Buena lágrima

Olfato Intensidad media alta. Se muestra muy cerrado. Al agitar aparecen aromas de fruta negra, vegetal, balsámicos y toques de vainilla y algo de especiados

Boca Entrada equilibrada, taninos todavía presentes y buena acidez. En el paso se presentan notas vegetales y cierta mineralidad. Directo y largo, mostrándose algo desconectado.
Persistencia media baja

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		