

■ ARRELS DEL PRIORAT

Las raíces del Priorat, como la de muchas otras zonas vinícolas, se encuentran en vinos bastante alejados de los parámetros de los vinos modernos. Los vinos ricos en alcohol de crianzas donde la oxidación tiene un papel fundamental en su perfil aromático y gustativo han sido muy tradicionales en todo el arco mediterráneo. Por ello, dos productores del Priorat, René Barbier y Jaume Balaguer, se propusieron no dejarlos morir, y realizaron un trabajo de búsqueda de los mejores vinos rancios de bodegas particulares de la comarca, unos vinos que se elaboraban para consumo particular, y que en 1998 vieron la luz.

Estos vinos rancios de viñas viejas de garnachas sobremaduradas envejecen en pequeñas botas viejas de castaño, y tienen producciones limitadísimas de apenas unos centenares de botellas. Su carácter único y su enorme complejidad y persistencia les han llevado a conseguir las más altas puntuaciones en la prensa especializada.

Ranci Solera 30 anys

Proviene de viejas garnachas, criadas en roble y castaño por el sistema de soleras.

Vinos base de más de 30 años que se mezclan con otros más jóvenes para un vino de nariz intensa de frutos secos, miel y confitura de naranja, con un paso en boca que une potencia y frescor (55 €)

