

Clos d'Estima

Ull de llebre i Syrah



Clos d'Estima és un projecte personal de l'enòleg Joan Soler al Penedès. El seu coneixement de les diferents zones i adaptació de les diferents varietats a cada una d'elles, permet trobar les condicions per elaborar un vi amb clars reflexes de gama alta: per complexitat i concentració foses en una percepció d'elegància.

La Syrah de les zones altes del Penedès, Guardiola de Font-Rubí, oferint una bona sensació de volum i amplitud, generosa en aromes varietales (violeta i oliva negra). L'Ull de Llebre dels terrenys sorrencs més càlids i clars de la Bisbal del Penedès: Un vi més auster i rígid, que es col·loca en el nucli del cupatge, vertebrant la Syrah, oferint un conjunt harmònic de voluptuositat i tensió.

Tres mesos de roure francès, per a fondre aquests dos vins en un conjunt que anirà mostrant la seva identitat amb el pas del temps en copa.

Color cirera grana de capa alta.

Entrada de gran complexitat, despertant notes balsàmiques i especiades (menta i clau) que aporten frescor als aromes fruitosos de la cirera i la pruna. En obertura arribem a notes florals, de violeta, oferts per la Syrah, que juguen sobre notes de fruita vermella i regalèssia de l'Ull de Llebre. Apareixent de fons, matisos lleugerament torrats de la barrica.

En boca és un vi compacte i madur. La percepció fresca de la seva acidesa ve acompanyada de la regalèssia vermella de l'Ull de Llebre i olivada de la Syrah, destacant sensacions dolces, de tanins ben madurs.

Clos d'Estima es un proyecto personal del enólogo Joan Soler en el Penedès. Su conocimiento de las distintas zonas y adaptación de las distintas uvas en cada una de ellas, permite encontrar las condiciones para elaborar un vino con claros destellos de gama alta: por complejidad y concentración fundidas en una percepción de elegancia.

La syrah de zonas altas del Penedés, Guardiola de Font-Rubí, ofreciendo buena sensación de volumen y amplitud, generosa en aromas varietales (violeta y aceituna negra). La tempranillo de las arenas más cálidas i claras de la Bisbal del Penedés: vino más austero y rígido, que se coloca en el núcleo del cupaje, vertebrando a la Syrah, ofreciendo un conjunto armónico de voluptuosidad y tensión.

Tres meses en roble francés, para fundir estos dos vinos en un conjunto, que ira desvelando su identidad con el paso del tiempo en copa.

Color cereza granate de capa alta.

Entrada de gran complejidad, despertando notas balsámicas y especiadas (menta y clavo) que dan frescor a los aromas afrutados de cereza y ciruela. En apertura llegamos a notas florales de violeta, ofrecidos por la Syrah, que se debaten sobre notas de fruta roja y regaliz de la tempranillo. Apareciendo de fondo matices ligeramente tostados de la barrica.

En boca es un vino compacto y maduro. La percepción fresca de su acidez viene acompañada de regaliz rojo de la Tempranillo y olivada de la Syrah, destacando sensaciones dulces, de taninos bien maduros.

Clos d'Estima is Joan Soler own project at the Penedès zone. As experienced winemaker, Joan has a wide knowledge about grape varieties and their acclimatization to the different zones and climates, allowing the elaboration of wines with an outstanding complexity and intensity fused within an elegant frame.

The Syrah coming from the high places in the Penedès region, near Guardiola de Font-Rubí, offers a powerful volume in mouth and generous flavours (violet, black olives). The Ull de Llebre (Tempranillo) from a lower place, La Bisbal del Penedès, is grown in a sandy, clear and warmer soil giving an austere wine setting up the very core of the blend, supporting consistently the Syrah and offering a harmonious outfit, voluptuous and tense balanced. After three months in a French oak barrels, both varieties fuse themselves in a single wine, which will gradually unravel its full identity within the wine glass.

It is a deep-coloured wine with an intense red garnet cherry colour.

It has a complex start in the nose, showing a fresh, balsamic and spicy smell (mint, clove) which highlights the fruity (cherry and prune) aromas.

Within its evolution the wine opens up a floral (violet) notes from the Syrah on top of the core red berries' aromas and liquorice from the Ull de Llebre.

Eventually a delicate toasted oak nuance appears as a background.

Inside the mouth the wine feels compact and mature, with a fresh acidity followed by the favours of liquorice from the Ull de Llebre and olive tapenade from the Syrah, while the sweet notes from the full ripened tannins stand out.