

## Vino KREMLIN

### Historia de una cata:

Kremlin proviene de un paraje y viñedo único. Considerado como Gran Vinya Classificada, está orientado al nord-oeste, en una ladera muy pronunciada, y plantado con cariñena centenaria.

Un lugar lleno de encanto donde nace este vino a los pies de Priorat.

Kremlin 2018 es fruto de una añada complicada y escasa –tan solo 6.000 botellas–, pero con un resultado inesperadamente sorprendente de una cariñena intensa y profunda.

Un gran vino de paciencia que recompensará con creces una espera de más de 15 años.

Elaborado a partir de los viñedos con muy bajo rendimiento ( 5 cepas para hacer una botella ),es un vino que expresa toda la personalidad del terruño de pizarras con mucha extracción, carnosidad y carácter.

### La cata:

A continuación, te presento el texto reorganizado y con un formato más atractivo:

---

## Ficha Técnica

### Información General

- **Bodega:** Grifoll Declara
- **Tipo:** Tinto Crianza
- **Añada:** 2018
- **Grado:** 14.5% vol.
- **Variedades:** Cariñena 100%

**Origen:** Comarca del Priorat

---

### Cata

- **Vista:**  
Color cereza brillante.

- **Nariz:**  
Aromas balsámicos, a especias dulces, hierbas de monte, fruta roja y fruta fresca.
  - **Boca:**  
Sabor especiado y balsámico, con buena acidez; complejo y muy sabroso.
  - **Temperatura de Servicio:**  
Se recomienda servir a 16 °C.
  - **Consumo:**  
Hasta aproximadamente 2035, si se conserva en óptimas condiciones.
  - **Maridaje:**  
Ideal para guisos de carne, aves de tiro y carnes rojas (como chuleta de vaca).
- 

## Viñedo y Elaboración

- **Nombre del Viñedo:**  
Tafall Viñedo centenario
- **Descripción:**  
Viñedo ubicado en El Molar, en laderas muy pronunciadas con orientaciones norte y oeste, situado entre 380 y 420 metros de altitud.
- **Superficie:**  
6,5 hectáreas.
- **Edad de las Vides:**  
Entre 105 y 126 años.
- **Suelo:**  
Pizarra (llicorell) de estructura laminar, dispuesto de forma vertical y oblicua. La parcela se caracteriza por una veta diagonal de roca arcillo-arenisca.
- **Clima:**  
Continental con influencia mediterránea. Esta añada fue especialmente lluviosa en invierno, alcanzando el cénit de precipitaciones en primavera, para luego regresar a los valores medios históricos del Priorat. El verano, con su aumento de temperaturas y lluvias puntuales, fue clave para la maduración de las uvas.
- **Cosecha:**  
Vendimia selectiva según diferentes sectores de la finca repasando las cepas hasta en 3 ocasiones la misma cepa.
- **Vinificación:**  
100% despallado y estrujado suave. La fermentación alcohólica se realiza en pequeñas tinas de madera con bazuqueos y una maceración de aproximadamente 20 días. Seguidamente, se produce una fermentación maloláctica espontánea en barricas.
- **Curación:**  
100% en barricas nuevas de roble Frances y de gran formato ( 600 Ltrs ), durante 24 meses.