

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos De L'Obac Usatges Negre 2023
Vinícola	Clos de L'Obac
Safra	2023
País	Espanha
Região	DOCa Priorat
Tipo	tinto
Castas	Garnacha, Tempranillo, Cariñena e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2042
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No pequeno município de Gratallops, no coração do Priorato, a Clos de L'Obac construiu ao longo de décadas uma das histórias mais emblemáticas da vitivinicultura catalã. O projeto teve início no final dos anos 1970, pelas mãos de Carles Pastrana e Mariona Jarque, casal que desempenhou papel pioneiro na recuperação da viticultura de qualidade na região. Ao recuperar vinhas e colocar o *terroir* no centro de sua filosofia, a propriedade ajudou a consolidar o Priorato como uma das grandes regiões vitivinícolas da Espanha. Desde 1989, a Clos de L'Obac elabora vinhos reconhecidos por sua profundidade, personalidade e extraordinário potencial de envelhecimento. É nesse cenário que nasce o Usatges Negre, considerado o *second vin* da propriedade. A safra 2023, reconhecida como uma **excelente** colheita no Priorato, traduz com precisão a identidade de Gratallops e a assinatura da Clos de L'Obac, oferecendo uma interpretação particularmente acessível de seu estilo. Sua composição reúne 48% Garnacha, 35% Tempranillo (localmente também chamada *Ull de Llebre*), 11% Cariñena e 6% Cabernet Sauvignon. Todas as variedades são **co-fermentadas**, em uma abordagem que privilegia a integração natural do conjunto e a expressão do *terroir*. Após a fermentação malolática, o vinho amadurece durante 12 meses em barricas de segundo e terceiro usos de carvalho francês, provenientes exclusivamente das casas Limousin, Allier ou Nevers. O estágio contribui para a complexidade e a textura do vinho sem sobrepor a identidade das castas e do lugar. A personalidade do Usatges está profundamente ligada ao extraordinário *terroir* de

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE
baixa alta

EVOLUÇÃO
primário terciário

DESCRIÇÃO
de frutas negras e vermelhas, principalmente maduras, escoltadas por notas de ervas mediterrâneas, especiarias finas, grafite e sutis nuances de madeira bem integrada



Análise gustativa

INTENSIDADE
baixa alta

DOÇURA
seco doce

ACIDEZ
baixa alta

TANINO
baixa alta

CORPO
leve encorpado

PERSISTÊNCIA
curta longa

DESCRIÇÃO
gordo, encorpado e muito bem estruturado, com taninos firmes e polidos, acidez vibrante e uma textura sedosa que conduz a um final longo, mineral e persistente



CULINÁRIA

CARNES
peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curada

QUEIJOS
frescos moles médios duros

DA TERRA
hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS
massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS
pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES
oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO
pratos típicos da culinária catalã, como bife de vitela com boletus e natas, cordeiro grelhado, fricandó de ternera, rostit com coelho, frango e botifarra, e queijo Manchego envelhecido

Gratallops, marcado pela llicorella, a característica ardósia negra do Priorato, rica em quartzo. Esse solo pobre, pedregoso e de elevada capacidade de drenagem obriga as videiras a aprofundarem suas raízes em busca de água e nutrientes, contribuindo para vinhos de grande concentração, estrutura, mineralidade e tensão.

A localização da propriedade é igualmente especial. A Clos de L'Obac encontra-se em uma das áreas mais prestigiadas de Gratallops e tem como vizinha outra referência absoluta da denominação, a Clos Mogador, reforçando a excepcionalidade de um terroir onde algumas das mais importantes expressões da região encontram seu lugar.

O Usatges Negre 2023 combina, assim, a tradição de uma propriedade pioneira, a força mineral da llicorella e a complexidade de um corte mediterrâneo co-fermentado. Um vinho que funciona como porta de entrada para o universo Clos de L'Obac, mas que preserva em sua essência a profundidade, a autenticidade e a vocação para a longevidade que definem esta histórica propriedade de Gratallops.</p>