

## Bessons 2023 · Cupatge Sequera (edición única, one-off)



**Varietades:** 40% Garnacha, 40% Cariñena, 20% Syrah | **Crianza:** Barrica de roble francés, nueva y de un año **Producción:** Limitada, 2.100 botellas **Finca:** Torroja del Priorat, Finca Bessons **Botella:** Burdeos **Añada:** 2023 (Año seco y cálido) **Enólogo:** Toni Sánchez-Ortiz



**Fase Visual:** Color rojo picota profundo con reflejos violáceos en el ribete, brillante, de capa alta y lágrima densa. Su intensidad cromática anticipa potencia y concentración.

**Fase Olfativa:** Aroma franco y muy expresivo. Destaca la presencia de fruta negra (mora, arándano, ciruela madura) sobre un fondo mineral característico del Priorat. Se perciben también de regaliz y un sutil recuerdo de sotobosque propio de la crianza en roble francés. El mayor componente de Cariñena y Syrah aporta complejidad, fruta

más oscura y sensación de frescor.

**Fase Gustativa:** En boca es intenso y estructurado. Se muestra goloso, con taninos maduros y presentes, una acidez equilibrada y un perfil marcado por la fruta negra. La Cariñena refuerza la tensión y el carácter mineral, mientras que la Syrah añade notas especiadas y de violeta. El paso por barrica se integra bien, otorgando volumen y un final de boca largo, sedoso y persistente. Destaca su mayor profundidad y frescura respecto a la añada anterior.