

La Branca Online

Gratallops 2018

Álvaro Palacios



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.50 gr

Vino Tinto

Catalogado como **Priorat** existencias

IVA del 21 % incluido

Descripción: Gratallops 2018 es un vino tinto de la DOQ Priorat, elaborado por Álvaro Palacios. Se trata de un Vi de Vila, lo que significa que refleja las características únicas del municipio de Gratallops, con un perfil mineral y poderoso.

Características:

8429073020326

Graduación alcohólica: 14% - 14.5%.

Variedades: Garnacha, Cariñena y pequeñas cantidades de variedades blancas como Macabeo y Pedro Ximénez.

Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.

Aroma: Frutas rojas maduras, hierbas mediterráneas y notas de pizarra húmeda.

Sabor: Vivo y fresco, con taninos finos y una textura agradable.

Crianza:

Este vino se envejece en bocoyes y foudres de roble durante 15 meses, lo que le aporta profundidad y equilibrio.

Maridaje y consumo:

Ideal para acompañar carnes de cerdo, guisos de bonito, buey y jamón ibérico, servido entre 14°C y 16°C

Precio orientativo a día 05.03.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.