

La Branca Online

Gratallops 2018

Álvaro Palacios



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.50 gr

Vi Negre

Catalogat. Priorat existències

IVA del 21 % inclòs

Descripció: 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

Preu orientatiu a dia 05.03.26, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte. La venda està prohibida a menors de 18 anys.