

Descripción: Gratallops 2022 — Álvaro Palacios
DOQ Priorat — “Vi de Vila” de Gratallops

🌿 Uvas
80% Garnacha

19% Cariñena (Samsó)

1% mezcla de Garnacha blanca, Macabeo y Pedro Ximénez

📍 Origen
Viñas en distintas parcelas del municipio de Gratallops, uno de los terruños más emblemáticos del Priorat.

🔥 Estilo
Un tinto que combina potencia, profundidad y elegancia, con la mineralidad típica de la pizarra (“llicorella”). Es una interpretación moderna del Priorat: más fina, fresca y equilibrada.

🍇 Crianza y elaboración
Tinto de corte moderno, con crianza (no se especifica en todas las fuentes, pero suele rondar los 12–16 meses en madera en este vino).

Producción aproximada: 21.000 botellas.

🍾 Graduación
14,5% vol.

La Branca Online

👃 Notas de cata

Aromas mediterráneos: hierbas aromáticas como albahaca, menta, tomillo, etc.

Gratallops 2022

Fruta roja madura, fondo mineral y especias.

Boca fresca, con acide...



Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.50 gr

Vino Tinto

Catalogado. Muy pocas existencias

70.90

IVA del 21 % incluido

8429073024324