

La Branca

Formiga De Vellut Clos Galena - Domini de la Cartoixa



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

Priorat

19.60

IVA del 21 % incluido

Catalogado. Pocas existencias

8437006680042

garnacha tinta,syrah,cariñena

Descripción: El Formiga de Vellut es un vino tinto ecológico de la D.O.Q. Priorat, elaborado por Clos Galena con 60% Garnacha Negra, 20% Cariñena y 20% Syrah. Se envejece durante 8 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%), lo que le aporta estructura y complejidad.

En cata, destaca por su color rojo cereza picota intenso, su aroma con notas de frutas rojas y negras, balsámicos y especias, y su sabor potente y aterciopelado, con taninos maduros y frescos.

Este vino tiene un reconocimiento especial, ya que la añada 2014 fue el primer vino catalán servido en la cena de los Premios Nobel.
Precio orientativo a día 09.09.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. La venta está prohibida a menores de 18 años.