

La Branca

Formiga De Vellut Clos Galena - Domini de la Cartoixa



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

Priorat

19.60

IVA del 21 % inclòs

Catalogat. Poques existències

8437006680042

garnacha tinta, syrah, cariñena

Descripció: El Formiga de Vellut és un vi negre ecològic de la D.O.Q. Priorat, elaborat per Clos Galena amb 60% Garnacha Negra, 20% Cariñena i 20% Syrah. S'envelleix durant 8 mesos en barriques de roure francès (80%) i americà (20%), la qual cosa li aporta estructura i complexitat. En tast, destaca pel seu color vermell cirera picota intens, la seva aroma amb notes de fruites vermelles i negres, balsàmics i espècies, i el seu sabor potent i vellutat, amb tanins madurs i frescos. Aquest vi té un reconeixement especial, ja que l'anyada 2014 va ser el primer va venir català servit en el sopar dels Premis Nobel.

Preu orientatiu a dia 09.09.26, 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.