

VINO TINTO FINCA DOFI 16 DE 0750M

FINCA DOFI



País / Región / D.O

España, Priorat



Historia

Un paisaje antiguo, espiritual y fascinante. El Priorat, la esencia mineral de un Mediterráneo único. En 1989 llegamos a esta pequeña región de pueblos apiñados y viñas centenarias colgadas de cuevas imposibles de pizarra. Alvaro Palacios es la estrella más rutilante del vino español, con enorme prestigio internacional. Un vinicultor con una filosofía muy personal y obsesionado con el concepto de 'terroir'.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual y selectiva. 100% despalillado y estrujado suave. Fermentación alcohólica en tinajas de madera con bazuqueos. Maceración durante 51 días. Maloláctica espontánea en recipientes de madera. Envejecido 16 meses en bodegas y fudres. Antes del embotellado no se clarifica, tampoco se filtra ni se estabiliza por frío.

Crianza : Mas de 12 meses en fudres de roble.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Cereza negra, Frambuesa, Dátil, Mantequilla, Fruto seco



Boca : Semi seco, Acidez suave, Tanino medio, Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Lubina, Pavo, Cerdo, Venado,

Calificación



Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Garnacha: 98%, Cariñena: 1%,
Macabeo: 1%.

Temperatura de servicio: 16°C



ANTZARA
Gourmet Online