

VINO TINTO - L' ERMITA 17 - 750 ML

L'ERMITA



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Garnacha: 85%, Cariñena: 14%, Macabeo: 1%.

Temperatura de servicio: Servir a 16°C



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 selectiva. 100% despallado y estrujado suave. Fermentación alcohólica en pequeñas tinajas de madera con bazuqueos. Maceración durante 40 días. Maloláctica espontánea en barricas. Crianza de 15 meses en fudres de roble. Crianza : Mas de 12 meses en foudres de roble.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Cereza, Albaricoque, Violeta, Vainilla



Boca : Semi seco, Acidez suave, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Atún, Pato, Cerdo, Res, Carne Madurada,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online