

VINO TINTO - CAMINS 19 - 750 ML

CAMINS



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Garnacha: 35%, Cariñena: 20%, Syrah: 20%, Cabernet Sauvignon: 15%, Merlot: 10%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°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: Viñedos de Gratallops, Torrojas, Les Vilelles, Blemunt y El Lloar, Fermentación alcohólica en tinas de cemento, depósitos de acero inoxidable y madera. Maceración durante 18-20 días. Maloláctica en tinas. 8 meses de crianza en barricas y tinos de roble francés.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado medio



Nariz : Zarzamora, Frambuesa, Ciruelo rojo, Chocolate, Vainilla



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



Maridaje

Bonito, Pavo, Cerdo, Conejo, Carne Madurada,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online