

# VINO TINTO - CAMINS 18 - 750 ML

## CAMINS



### 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 tinajas de cemento, depósitos de acero inoxidable y madera. Maceración durante 18-20 días. Maloláctica en tinajas. 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 : Arandano, Cereza, Fresa, Lila, Chocolate



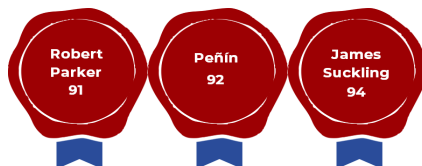
Boca : Semi seco, Acidez suave, Tanino suave, Cuerpo completo



### Maridaje

Salmón, Lubina, Pato, Cordero, Carne Madurada,

### Calificación



Alc.Vol : 14.50%

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

Temperatura de servicio: 16 °C - 18 °C