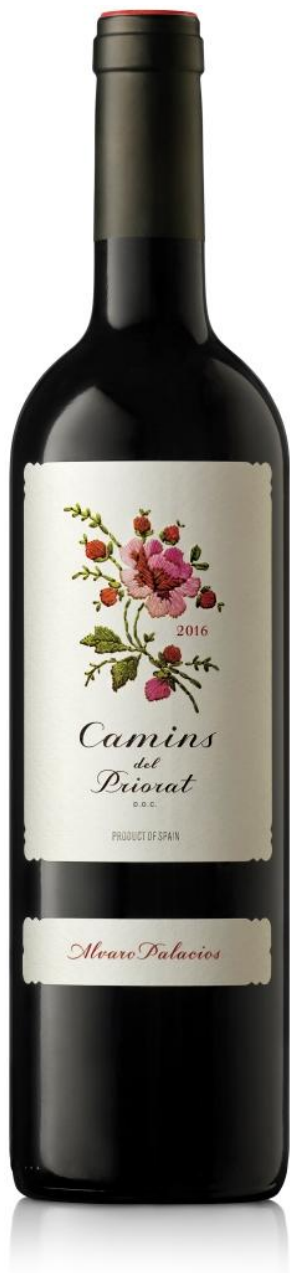


ÁLVARO PALACIOS

D.O.Ca. Priorato

Este Priorat se caracteriza por una excelente carga frutal, especialmente de fruta roja (cerezas, frambuesa, ciruelas), con buena acidez, fresca y un punto goloso. Representa una oportunidad de iniciarse en el Priorat y en el trabajo de Álvaro Palacios de un modo asequible y con garantía de tratar de tú a tú, a uno de los grandes.



CAMINS DEL PRIORAT 2016

FORMATOS

0,75L
MAGNUM

VARIEDADES

35% Garnacha, 25% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah y 10% Merlot.

ELABORACIÓN

100% despalillado y estrujado suave. Fermentación alcohólica en tinas de cemento, inox y madera. Maceración durante 20-30 días y fermentación maloláctica en tinas. Crianza de 4 a 6 meses en barricas (100% de roble francés) y tinas de madera.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con ribete violáceo. Capa media. En nariz encontramos una bella combinación de fruta roja madura y cacao y un poco de regaliz negro. En boca es envolvente y voluptuoso, acidez relevante y dulcificada por la golosa fruta madura, sensación de fresca, final largo.

MARIDAJE

Carnes blancas (pato, cerdo, pavo) en salsas, verduras, pastel de carne y setas guisadas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com