

ÁLVARO PALACIOS

D.O.Ca. Priorato

Finca Dofí es el último eslabón antes de llegar a la grandiosidad de L'Ermita. Con un 95% de garnacha, la uva reina de Álvaro Palacios, embriaga con la pureza de sus aromas y seduce con su irresistible sedosidad. En nariz es todo suavidad y elegancia, y en boca se deshace; es denso, rico, concentrado y vital, pero fluye en la boca sin una sola arista. Un vino que merece una gran copa borgoñona para disfrutar de todo su encanto y crujiente frescor.



FINCA DOFÍ 2015

FORMATOS

0,75L

MAGNUM

VARIEDADES

95% Garnacha, 4% Samsó, 1% Variedades Blancas.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de viñas de entre 11 y 30 años de edad y de bajo rendimiento, procedentes de la Finca Dofí, una propiedad de 10 ha. con orientaciones noreste/sureste and este, situadas a una altitud de entre los 250 y los 350 metros sobre el nivel del mar. Las viñas están plantadas sobre suelos de licorella de estructura laminar.

La fermentación maloláctica se lleva a cabo de manera espontánea en barricas nuevas de roble francés, donde el vino se cría posteriormente durante 14 meses. Embotellado sin clarificar, ni estabilizar por frío ni filtrado para así preservar intactas las características del vino.

NOTAS DE CATA

Ligeros aromas de levaduras combinadas con los aromas de fruta madura, cerezas, fresas, especias asiáticas y algunas notas terrosas. En boca muestra más frescor, más delicadeza con taninos muy refinados, complejo y rico. Final bastante largo y persistente con un perfume afrutado.

MARIDAJE

Carnes rojas a la brasa, caza de pluma, magret de pato, quesos.

VIDA

Potencial de envejecimiento alto.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com