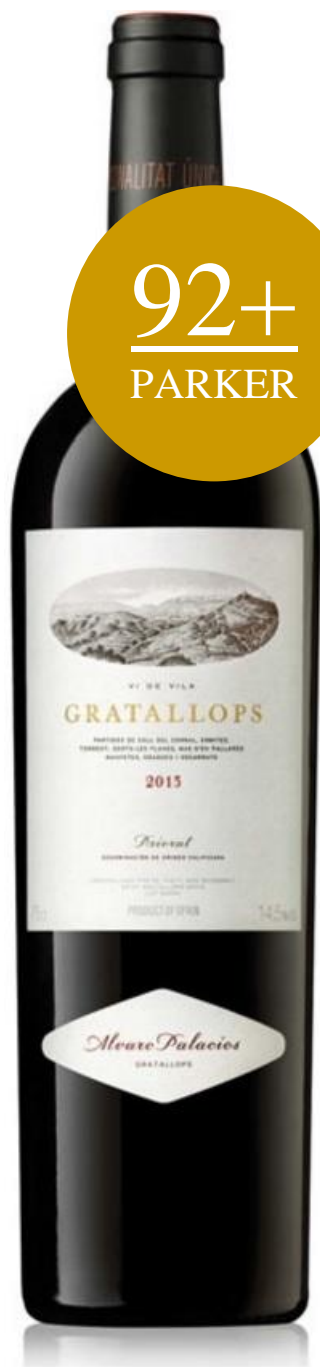


ÁLVARO PALACIOS

D.O.Ca. Priorato

Gratallops es un vino que demuestra la gran estructura y potencial de los vinos prioratinos, vinos frescos con una personalidad muy marcada por el terruño, minerales y poderosos. Y en particular, el vino con el que Álvaro Palacios busca transmitir la diversidad de los parajes del término de Gratallops; es su *Vi de Vila*, una selección de uvas de las variedades autóctonas garnacha y samsó, de las partidas de Coll del Corral, Ermites, Torrent, Sorts-Les-Planes, Mas d'en Pallarès, Manyetes, Obagues y Socarrats. Cada lugar por su nombre, tal y como se hacía antiguamente.



GRATALLOPS 2014/2015

FORMATOS

**0,75L
MAGNUM**

VARIEDADES

80% Garnacha, 20% Samsó.

ELABORACIÓN

100% despalillado y estrujado suave. Pequeñas tinajas de madera con bazuqueos. 40 días de maceración, maloláctica espontánea en barricas. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Gran expresividad de aromas, frutas rojas maduras, cerezas y grosellas, con notas de mentol, alcanfor, minerales, especias y ligeras puntas balsámicas. En boca presenta una textura más espesa con una entrada golosa y untuosa en boca, taninos finos, con buena carga frutal y madera, buena persistencia y final armonioso.

MARIDAJE

Carne de cerdo, guisos de bonito, guisos de buey, jamón ibérico.

VIDA

Potencial de envejecimiento alto.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com