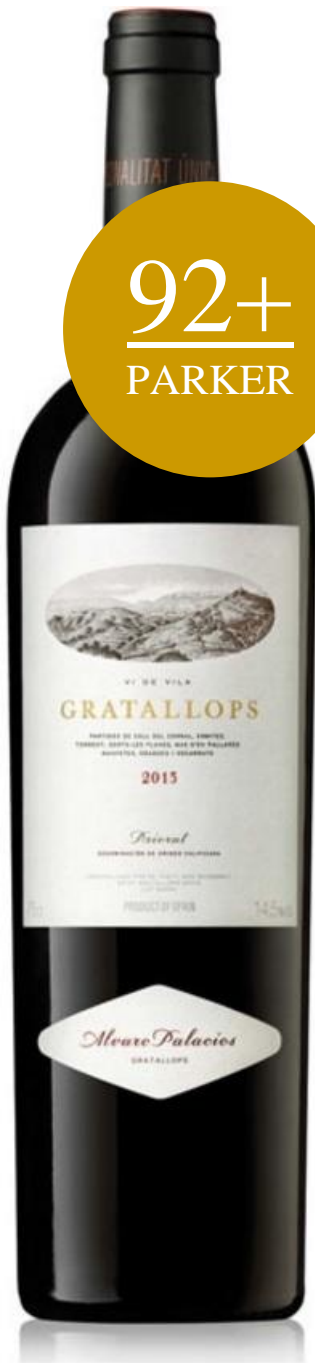


# ÁLVARO PALACIOS

---

## 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](mailto:aseuniv@aseuniv.com)