

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 2023



FORMATOS

0,75L

17,00 €/ Bot.+ IVA

VARIEDADES

45% Garnacha, 17% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 10% Merlot, 6% variedades blancas.

ELABORACIÓN

100% despalillado y estrujado suave. Fermentación alcohólica en tinas de cemento y madera con bazuqueos. Maceración durante 20 días y fermentación maloláctica en tinas. Crianza de 4 meses en tinas y barricas de madera.

NOTAS DE CATA

En copa destacan sus aromas de piel de fruta madura, fruta jugosa, sandía... Junto a ellos, las notas florales, especialmente rosas y claveles, nos recuerdan a su semejante Pétalos del Bierzo o incluso a las cervezas tipo Franziskaner en esa floralidad y notas de plátano que podemos percibir. En boca se muestra accesible, de textura aterciopelada y con mucha frutalidad, de moras y casis. Equilibrado, con buen cuerpo, longitud y unos taninos opulentos, pero también sedosos.

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