

ÁLVARO PALACIOS

D.O.Ca. Priorato

La Baixada es el nuevo vino de Álvaro Palacios en Priorato. Elaborado con cariñena, garnacha, garnacha blanca y otras variedades y con una crianza en roble. Se trata de un Priorato clásico y compacto, con energía, sutileza y gran pureza.

Esta es una versión más refinada del Dofí, y tiene más finura que Les Aubaguettes, que es mucho más potente y más concentrado.



LA BAIXADA

FORMATOS

0,75L (2020)

0,75L (2019)

0,75L (2018)

MAGNUM (2019)

VARIEDADES

98% Garnacha, 2% Variedades Blancas.

ELABORACIÓN

100% despalillado y estrujado suave. Maceración durante 55 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de madera con bazuqueos y fermentación maloláctica espontánea en fudres de roble.

Crianza: 15 meses en fudres.

NOTAS DE CATA

Este es un Priorat clásico, compacto, con energía y sutileza, con gran pureza y una nota sanguinolenta y férrea. Esta es una versión más refinada de Dofí, y tiene más finura que Les Aubaguettes, que es mucho más potente y más concentrado.

MARIDAJE

Carnes rojas, platos especiados, caza, embutidos, jamón, guisos de legumbres.

VIDA

Potencial de envejecimiento alto.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com