



Aucalà 2016

CHF 15.00 | 10 cl = CHF 2.00

Colore rosso rubino. Fruttato e fresco al naso, con ciliegie nere e rosse, frutti di bosco e una spiccata mineralità. Al palato risulta succoso e fresco con un corposo aroma di frutta e una struttura vellutata. Un eccellente esempio di un vino da Terra Alta che si abbina con una grande varietà di pietanze.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Produttore | Serra Barceló |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Terra Alta |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2016 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0000 % |
| Temperatura di degustazione | 14° - 16° |
| Invecchiamento | fino a 2018 |
| Vitigni | Grenache, Carignan |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 1007066 |
| Adatto a | Piatti leggeri, Pasta, Pollame |



Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di acciaio da 5000 litri segue l'affinamento per 5 mesi in barrique francesi e in vasche d'acciaio sulle fecce fini. Ne sono state prodotte solo 10'000 bottiglie.

Terroir

Viti di 50 anni coltivate su terreni di marna calcarea. La brezza dalla costa regala vini freschi ed equilibrati.

