



Gratallops Vi de Vila 2017 (Cassetta in legno da 1)

CHF 104.00 | 10 cl = CHF 6.93

Rosso ciliegia impenetrabile. Al naso gli eccezionali aromi autentici del Priorat. Al palato potente e compatto, con note floreali, erbacee e di frutta scura. Intenso e corposo, con un finale piacevole persistente. Ottimo potenziale di invecchiamento!

Produttore	Álvaro Palacios
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Classificazione	DOC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Grenache, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Picapoll, Garnacha blanca, Macabeo, PX
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	6502417
Adatto a	Pollame, Paella, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 94/100



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento in barrique per 15 mesi.

Terroir

Terreno per lo più scistoso (Llicorell) con consistenza di sabbia alluvionale. Paleozoico, Carbonifero: scisto di origine metamorfica, formato a seguito della trasformazione di rocce argillose per effetto di pressione e temperatura.

