

CLASS

PRIORAT
D.O.Q



El Vino

Vino de viñedos cultivados sobre un suelo virgen de llicorella (pizarra), y que han sido trabajadas en base a la agricultura ecológica y regenerativa desde su origen.

Un vino auténtico dibujado con el alma de lo que nos da la tierra: la uva.

Nota de Cata



Bonito y brillante color morado.



Expresivo, con aromas de gran intensidad y expresión frutal que se manifiestan en forma de fresas con matices florales de violetas.



En boca se manifiesta elegante, con gran frescura y sensaciones ácidas equilibradas. Vino redondo y de gran armonía que expresa toda la tipicidad del suelo de Priorato y el microclima de Porrera

Ficha Técnica

Tipo de vino: Tinto

DO: DOQ Priorat.

Variedades: Garnacha negra, Cariñena, Syrah.

Elaboración: Vendimiado a mano y en cajas de 12kg. Derrapado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Agricultura ecológica i regenerativa.

Suelo: Llicorella (pizarra)

Clima: Típicamente mediterráneo litoral con algunas tendencias del clima mediterráneo continental.




Temperatura de Servicio 12-16 °C.

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Maridaje

Perfecto para acompañar platos de cocina catalana como la escalivada, la butifarra con judías o los calçots a la brasa. También es excelente con carnes a la brasa y quesos, o para acompañar pizza y platos de pasta.



 @ajvwine
 ajvwine
 www.ajv.wine

AJV

ALICIA I JOSEP VITICULTORS