

CLASS

PRIORAT
D.O.Q



El Vi

Vi de vinyes cultivades sobre un sòl verge de llicorella, que han estat treballades amb agricultura ecològica i regenerativa des del seu origen.

Un vi autèntic dibuixat amb l'ànima del que ens dona la terra: el raïm.

Nota de Tast



Bonic i brillant color vermell - violeta.



Despert, expressiu, amb aromes de gran intensitat que es manifesten en forma de maduixes amb matisos florals de violetes.



La boca és elegant, amb gran frescor i sensacions àcides equilibrades. Vi rodó i de gran harmonia que expressa tota la tipicitat del sòl del Priorat i el microclima de Porrera.

Fitxa Tècnica

Tipus de vi: Negre

DO: DOQ Priorat.

Varietats: Garnatxa negra, Carinyena, Syrah

Elaboració: Verema manual i en caixes de 12kg. Derrapat. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada.

Agricultura ecològica i regenerativa.

Sòl: Llicorella (pissarra)

Clima: Típicament mediterrani litoral amb algunes tendències del clima mediterrani continental.




Temperatura de Servei: 12-16 °C.

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Maridatge

Perfecte per acompanyar plats de cuina catalana com escalivada, botifarra amb fesols o calçots a la brasa. També és excel·lent amb carns a la brasa i formatges, o per acompanyar pizza i plats de pasta.



 @ajvwine
 ajvwine
 www.ajv.wine

AJV

ALICIA I JOSEP VITICULTORS