

CELLER AIXALÀ I ALCAIT

C/BALANDRA,43
43737 TORROJA DEL PRIORAT

Les clivelles de Torroja 2018

„Del pasado de un pueblo, del esfuerzo de su gente y del fruto de la tierra nace las Clivellas de Torroja“

◇ VINO ECOLÓGICO.

◇ A LA VENTA LA AÑADA 2018.

◇ CUPAGE: 100% CARIÑENA

◇ ORIGEN DE LA UVA: La uva proviene de la finca familiar cercana al pueblo, se caracteriza por tierras blandas de llicorella, es decir de la pizarra característica de nuestra comarca.

◇ CARACTERÍSTICAS:

- VISTA: De color brillante rojo cereza y con una lágrima lenta.
- AROMAS: A fruta madura, pizarra con toques herbales.
- En boca su muestra muy amable y fresco, taninos maduros.
- ACIDEZ: Bien compensada.

◇ TIEMPO EN BARRICA- CRIANZA:

- 12 meses en barricas de roble francés y castaño catalán.

◇ TIEMPO EN BOTELLA:

- Un mínimo de tres meses en botella antes de ser comercializado.

◇ PROCESO DE ELABORACIÓN:

Este vino se elabora en depósitos de plástico alimentario de 750litros. Se intenta que la uva no se estropee haciendo remontados suaves con las manos.

◇ PRESENTACIÓN: Botellas de 750ml y cajas de cartón duro de 6 unidades y botellas Magnum en cajas individuales de cartón duro.

◇ TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO:

- Entre 14º- 17º.

◇ SE RECOMIENDA ABRIR UNOS 20-40 MINUTOS ANTES DE CONSUMIRLO.

