CELLER AIXALÀ I ALCAIT

C/BALANDRA,43 43737 TORROJA DEL PRIORAT

Pardelasses 2017 "Este vino es el fruto de una ilusión y el principio de un sueño".

◊VINO ECOLÓGICO.

- ♦A LA VENTA LA AÑADA 2016.
- ♦ CUPAGE: 50% GARNACHAY 50% CARIÑENA
- ♦ ORIGEN DE LA UVA: Proviene de la finca que le da nombre "Pardelasses" pertenece a la familia Aixalà y Jansana desde hace varias décadas.
- ♦ CARACTERÍSTICAS: Vinificación en barricas de roble, remontados manuales muy suaves y constantes hasca conseguir romper la capa superior.
- ♦ TIEMPO DE CRIANZA:

Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

♦ TIEMPO EN BOTELLA:

Después de la crianza un tiempo mínimo de 6 meses.

- ♦ PRESENTACIÓN:
- Botellas de 750ml en cajas de 6 unidades de cartón ondulado.
- Magnums en cajas de cartón ondulado.
- ♦ PRODUCCIÓN TOTAL: 6000 botellas
- ♦ NOTA DE CATA: De color cereza brillante con ribetes vileta, capa medio alta y lágrima lenta. El aroma se muestra muy compleja, tomillo, romero, cerezas y frutos rojos. El aroma es muy complejo. En boca transmite la sensación de la comarca del Priorat con un gusto increíble a minerales y pizarra. Es goloso y fresco.

