



DESTRAHKIS 2022

Tinto

Destrankis 2022 es un vino joven pero con carácter, elaborado por Celler Aixalà i Alcàit a partir de una mezcla dominada por la garnacha (80%) y completada con un 20% de cariñena, procedentes de viñas cultivadas en suelos de llicorella disgregada, lo que confiere al vino una marcada identidad mineral y un perfil aromático muy característico del Priorat.

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, conservando la frescura de la fruta. La crianza combina barricas de roble americano, francés y búlgaro, tanto nuevas como usadas, lo que aporta complejidad y matices sin restar protagonismo a la expresión varietal.

La garnacha, cultivada en estos suelos fragmentados de pizarra, desarrolla con claridad los aromas típicos del terroir, mientras que la cariñena aporta estructura y equilibrio.