



PARDELASSES

Tinto

91 points in Peñín'23

Pardelasses es un vino equilibrado y expresivo de Celler Aixelà i Alcait, elaborado a partir de 50% cariñena y 50% garnacha, procedentes de viñas viejas cuidadosamente cultivadas en los suelos de pizarra del Priorat.

La fermentación se realiza por separado según la variedad, en depósitos de 1.000 litros, lo que permite conservar y resaltar la identidad de cada uva. La crianza tiene lugar en barricas de roble de 500, 300 y 225 litros, donde el vino madura sin perder frescura ni carácter, respetando siempre la expresión del viñedo.

La combinación de garnacha y cariñena ofrece una perfecta fusión de mineralidad y tipicidad, reflejando con fidelidad el paisaje de llicorella característico del Priorat.

Reconocido con 91 puntos en la Guía Peñín 2023, Pardelasses 2018 es una excelente opción por su relación calidad-precio.