Bluegray



Bodegas Llicorella Vins
D.O.Q. Priorat



TIPO
Tinto con 6 meses de crianza en barrica de roble francés.

VARIEDADES UVAS
Garnacha, Cariñena, Syrah y Merlot

VINIFICACIÓN
Las uvas fueron vendimiadas a mano y fermentaron por separado en pequeños depósitos durante 10 días, a temperatura siempre inferior a 28 °C, para una posterior crianza independiente en barricas de roble francés durante 6 meses antes de proceder al coupage final.

NOTAS DE CATA
Este vino ofrece intensos aromas a moras y cerezas, con delicadas notas a nuez moscada y recuerdos anisados. Los taninos son elegantes y bien integrados con recuerdos a tomillo seco, buena acidez y un final persistente y duradero.

MARIDAJE
Carnes roja o de venado a la plancha o guisadas, quesos curados, carnes y platos condimentados, carnes de caza, costillas y guisos potentes típicos de invierno, arroces y pastas.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.
Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.