



1270 A VUIT Priorat Hidalgo Albert DOQ **(Ekologiskt)**

Rött vin

Art. num: 3620

Doft:

Kraftigt doft av mörka frukter, morell, svart körsbär, kryddor och en del rostad nyanser och läder.

Smak:

Komplexa smack av mogna röda frukter, kryddor och en del mineralitet.

Djup, varm och fylligt vin.

Eleganta tanniner med ett fin fresker och syra.

Delikata ekfat nyanser i en lång och varm eftersmak.

Passar till:

Gärna till entrecoté, ox-filé, lamm, hjort, vilda fåglar och ren.

Mycket god till lagrade och hårda ostar.

Om producenten:

Familjen Hidalgo Albert har kopplats till vinvärlden i mer än 25 år.

Året 2003 lanserade Alberts det nya projektet för en familjevingård i Poboleda med den tydliga avsikten att producera högkvalitativa ekologiska viner skyddade under DOQ Priorat.



Producent: Celler Hidalgo Albert

Ursprung: Poboleda in Priorat, Tarragona, Spanien

Druva: Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah och Merlot.

Vinifiering: Skalmaceration under kontrollerade temperaturer i ståltank.

Lagring: I franska och amerikanska barriques under 12 månader därefter 18 månader i flaskan.

Art. num: 3620

Alc/vol: 15%

Avkastning 35 Qli/Ht

Produktion: ca. 5.000 fl

Antal: Flaska 750ml

Sapordivino Sweden AB Hornsgatan 12, 976 34 Luleå

www.sapordivino.se info@sapordivino.se Tel. 076-7711603