



PAU Priorat Hidalgo Albert DOQ **(Ekologiskt)**

Rött vin

Art. num: 3600

Doft:

Fin bouquet som påminner om röda mogna frukter, plommon med kryddiga nyanser.

Smak:

Svartvinbär, plommon och mogna köksbar. Varm vin, fyllig med en bra balans mellan frukt och syra. Fina, varma och mjuka tanniner.

Passar till:

Serveras gärna till grillat kött, hjort, fläskfilé och mustiga pasta rätter. Mycket god till mellanlagrade 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, Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon

Vinifiering: Skalmaceration under kontrollerade temperaturer i ståltank.

Lagring: Ståltank och flaskan

Art. num: 3600

Alc/vol: 14,5%

Avkastning 65 Qli/Ht

Produktion: ca. 10.000 fl

Antal: Flaska 750ml
