

L'INFERNAL La Aguilera, Priorat DOCa | 2012



Descripción:

Elaborado a partir de la variedad Cariñena 100% procedentes de viñas centenarias de Coster, plantadas en laderas pronunciadas con orientación al sureste y sobre suelo de pizarra marrón (Llicorella) a una altitud de entre 300 – 500 metros sobre el nivel del mar. Fermentado con levaduras autóctonas y crianza de 18 meses en barricas de roble de 500 litros. Vino que se caracteriza por su profundidad, intensidad y equilibrio. Aromas intensos de fruta negra madura, acompañados con tonos especiados, menta, eucaliptos y tostados sutiles. En boca presenta buena estructura y expresión frutal con notas balsámicas y tostados de la barrica. Final largo y elegante.

Uvas:

Cariñena Centenaria

Ocasiones:

Comidas | Cenar formales en familia, negocios o celebraciones importantes

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 16°C - 18°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2012