

L'INFERNAL Riu Blanco, Priorat DOCa | 2021



Descripción:

Elaborado a partir de cepas de entre 40-50 años, cultivadas sobre suelos arcillo-calcáreos y de pizarra, en el término de Torroja del Priorat. El trabajo ecológico en el viñedo y la inclinación de las parcelas, situadas entre los 300 y los 500 metros de altitud, explican el frescor y la concentración de la fruta. Color amarillo pajizo con reflejos verdes. Aromas florales, almendro, azahar, fusionados con fruta blanca y tropical, con un eje principal mineral y balsámico. En boca entra goloso y fresco, llenando toda la boca mostrando taninos bien fundidos bien acompañados con la acidez, con un final prolongado y sabroso con toques complejos melosos y minerales.

Uvas:

Garnacha Blanca, Macabeo

Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 8°C - 10°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2021