Alvaro Palacios Les Aubaguetes 2023



Kompleks og elegant med aroma av mørke og røde bær, urter og tydelig mineralitet. Konsentrert og presis smak med frisk syre, fine tanniner og lang, balansert avslutning.

60% Granacha, 35% Cariñena, 5% White varieties: Garnacha blanca og Macabeo.

Druene som brukes til å lage denne vinen kommer fra en nordvendt tomt, kjærtegnet av havbrisen, balansert av friskheten som kommer fra nord. Det er hjem til de beste gamle vinstokkene, hvorav noen er over 110 år gamle. Denne spesielle vingården består av jord med overveiende kiselholdig skifer (licorella) og den er bearbeidet i henhold til økologiske jordbruksprinsipper. Når klasene når vingården er de helt avstilket og bærene knuses forsiktig. Den resulterende vinen gjennomgår spontan malolaktisk gjæring i tre beholdere og lagres deretter i 13 måneder i foudres.

Lagret 13 måneder på fat.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet: Tilleggsutvalget 20381101

Produsent	Type	Land	District
Alvaro Palacios			

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,4	**4,4**	**150 cl**	**1**