Alvaro Palacios Les Aubaguetes 2022



På nesen skiller tonene av middelhavsurter, modne sorte frukter og eukalyptus seg ut. På smak er den muskuløs, med silkemyke tanniner og en lett jordaktig ettersmak.

83% Granacha, 13% Cariñena, 1% 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 14 måneder i foudres.

Lagret 14 måneder på fat.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 13777701

Produsent	Type	Land	District
Alvaro Palacios	**Rødvin**	**Spania**	**Priorat**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,4	**4,8**	**75 cl**	**6**