



# CELLER HIDALGO ALBERT

POBOLEDA - PRIORAT

## 1270 A VUIT TINTO

### DOC PRIORAT

TINTO

#### VARIEDADES

Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mazuelo

#### ANALÍTICA

Grado: 15%

ATt: 6,1

PH: 3,27

Azúcares Residuales (G/F): 0,35 gr/l

#### ELABORACIÓN

Cosecha de los racimos en cajas de 15Kg, con una acurada selección de los frutos, esperando siempre al punto óptimo de la maduración.

Derrapado y chafado a la entrada en bodega, macerado durante 20 días. Criado en botas de roble francés y americano durante 12 meses.

#### EMBOTELLADO

Antes de embotellar el vino se realiza una filtración muy suave y se estabiliza el sulfuroso. Una vez realizados estos pasos se procede al embotellado. Una vez embotellado el vino debe reposar en bodega durante al menos 18 meses.

#### CATA

Complejidad y elegancia con frescor. Te transporta a los bosques del norte del Priorat.

75 CL 15%VOL

