



CELLER HIDALGO ALBERT

POBOLEDA - PRIORAT

FINA

DOQ PRIORAT

NEGRE

VARIETATS

Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

ANALÍTICA

Grau: 14,5%

ATt: 5,6

PH: 3,28

Sucres Residuals (G/F): 0,35 gr/l

ELABORACIÓ

Collita del raïm en caixes de 15 Kg, amb una acurada selecció dels fruits, esperant sempre al punt òptim de maduració.

Derrapat i xafat a l'entrada al celler, macerat durant 20 dies. Criad en bótes de roure francès i americà durant 12 mesos.

EMBOTELLAMENT

Abans d'embotellar el vi es realitza una filtrada molt suau y s'estabilitza el sulfurós. Un cop realitzats aquests passos es procedeix a l'embotellat.

CATA

Vi de color vermell cirera intens amb tons violetes. Aroma molt elegant on predominen les fruites madures vermelles, combinat amb notes anisades fresques, espècies dolces i lleugeres notes fumades. En boca es un vi elegant, potent i rodó, amb uns tanins molt nets que recorren tota la boca deixant una sensació fresca y mineral.

75 CL 14,5%VOL

