



CELLER HIDALGO ALBERT

POBOLEDA - PRIORAT

FINA

DOC PRIORAT

TINTO

VARIETADES

Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

ANALÍTICA

Grado: 14,5%

ATt: 5,6

PH: 3,28

Azucares 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 sulforoso. Una vez realizados estos pasos se procede al embotellado.

CATA

Vino de color rojo cereza intenso con matices violetas. Aroma muy elegante donde predominan las frutas maduras rojas, combinado con notas anisadas frescas, especias dulces y ligeras notas ahumadas. En boca es un vino elegante, potente y redondo, con unos taninos muy limpios que recorren muy bien toda la boca dejando una sensación fresca y mineral.

