



CELLER HIDALGO ALBERT

POBOLEDA - PRIORAT

1270 A VUIT NEGRE

DOQ PRIORAT

NEGRE

VARIETATS

Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Samsó

ANALÍTICA

Grau: 15%

ATt: 6,1

PH: 3,27

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. Criat 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. Un cop embotellat el vi ha de reposar al celler durant almenys 18 mesos.

CATA

Complexitat i elegancia amb frescor. Et transporta als boscos del nord el Priorat.

75 CL 15%VOL

