



## CAMINS DEL PRIORAT 2023

**Art. nr** 1041616

**Pris** 249,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Álvaro Palacios

**Ursprung** Priorat, Spanien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Garnacha 45%, Cariñena 17%, Cabernet Sauvignon 13%, Merlot 10%, Syrah 9%, Ospecificerade gröna druvor 6%

**Alkoholhalt** 14,5%

**Totalsyra** 4,7 g/l

**Restsocker** 0,6 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Fruktig och kryddig doft med inslag av mörka och röda bär, örter och fat. Elegant smak med en välbalanserad syra och fin tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördades mellan 21 augusti och 13 oktober. De avstjälkades helt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i en kombination av ekfat, ståltankar och cementtankar. 20 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 4-6 månader i ekfat av olika storlek.

**Lagring** Vinet dricks med fördel ungt, men kan lagras upp till 6 år.

**Passar till** Serveras vid 16-18°C till lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis Pappardelle med vildsvinsragù, grillade lammracks med rosmarin, vitlök, svarta oliver och rostad potatis, grillad iberico fläskkarré med grillad paprika, rostad vitlök och romescosås, grillad entrecôte med rostad potatis, grillade padrones och rödvinssky eller rödvinsbräserad oxkind med potatispuré och rotfrukter. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portobello med rosmarin och manchego, en krämig svamprisotto med lagrad parmesan eller rostad aubergine med tomat, pinjenötter och timjan. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Manchego Curado, 18-24 månaders Comté, lagrad Gruyère, Mahón eller lagrad fårost. Dekantera gärna vinet 30-60 minuter före servering.

**Information** De gröna druvorna i detta vin utgörs av Garnacha Blanca, Pedro Ximenez och Picapoll Blanc.

