



FINCA DOFI 2022

Art. nr 1041605

Pris 829,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Álvaro Palacios

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnacha 88%, Cariñena 9%, Picapoll 2%, Ospecificerade gröna druvor 1%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 4,8 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig och kryddig doft med inslag av mörka körsbär, björnbär, röda bär, örter och fat. Smakrik med en välbalanserad syra och sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 31 augusti och 3 oktober. En del av druvorna avstjälkades medan andra pressades i hela klasar och musten fick sedan jäsa i ekfat med regelbunden pigeage. 32 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 14 månader i ekfat av varierande storlek. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet rekommenderas att drickas runt 10 års ålder, men kan lagras ännu längre.

Passar till Serveras vid 16-18°C till lamm, nöt eller vilt.

