



GRATALLOPS VI DE VILA 2023

Art. nr 1043607

Pris 569,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Álvaro Palacios

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnacha 80%, Cariñena 20%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 4,5 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig och någon blommig doft med inslag av hallon, körsbär, jordgubbar, björnbär, plommon, viol, örter och kryddor. Medelfyllig och elegant med en hög välbalanserad syra och fina sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand mellan 2 september och 10 oktober. De avstjäлкades delvis innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i stora kar med regelbunden pigeage. 28 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 14 månader i stora ekfat, en kombination av foudres och bocoyes.

Lagring Vinet dricks med fördel efter 5 års lagring, men kan också lagras upptill 10-15 år om man så önskar.

Passar till Serveras vid 16-18°C i stora vinkupor till rätter av fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis Presa Ibérica med Karl Johan, rotselleripuré och sherrysky, lammracks med rosmarin, vitlök, rostad potatis och escalivada eller samfaina på aubergine, röd paprika och lök, grillad entrecôte med romesco, Pimientos de Padrón och ugnsröstad potatis, rödvinsbräserad oxkind med timjan, smörstekt svamp och potatispuré eller hjortytterfilé med svart trumpetsvamp, jordärtskockspuré och enbärssky. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar gärna av får, som Garrotxa, 6-12 månaders Manchego Curado, Manchego Viejo, Idiazábal, 18-24 månaders Comté eller en lagrad Ossau-Iraty. Dekanter gärna vinet 45-90 minuter före servering särskilt om det dricks ungt.

