

[BLUEGRAY] Priorat



BLUE GRAY D.O. PRIORAT

Variedades:

45% Garnacha , 30% Cariñena, 25% Cabernet Sauvignon.

Reposo:

12 meses de Crianza en barricas de roble francés.

Grado Alcohólico:

14,0 %.

Temperatura de servicio:

16 - 18° C.

Notas de Cata:

De intenso color cereza con ribete granate con destellos azulados de capa alta. Muy brillante y limpio en copa con formación de lentas lágrimas coloreadas. En nariz intenso y concentrado, aromas de fruta negra madura, regaliz, bayas silvestres, notas herbáceas, pimienta en grano y recuerdos minerales. Recuerdo predominante a cereza madura y mora, acentuado por las notas a regaliz, minerales y toques especiados, con taninos muy bien integrados en el conjunto. dan como resultado un vino equilibrado y elegante, con un persistente final.

Maridaje:

Carnes roja o de venado a la plancha o guisadas, quesos curados, carnes y platos condimentados, carnes de caza, costillas y guisos potentes típicos de invierno, arroces y pastas.