

PORTAL DEL PRIORAT

39,00\$

* Prix de détail suggéré

Vins Nus, InStable
No.4, Priorat DOCa
(nature) 2020

 Nature

	Code produit	14513536
	Prix licencié	33.82\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	Côte Méditerranéenne
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Garnacha Peluda 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 ans



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis intense, vin rouge doux et élégant. En bouche, il est complexe et intense, avec un arrière-goût velouté. Au nez, il peut présenter une réduction naturelle, car il est élaboré "sans ajouts de sulfites", qui disparaît avec l'aération dans le verre. Accords: Riz, soupes, goulasch, pâtes, ragoûts...

ÉLABORATION DU PRODUIT

La moitié du vin en macération de grappes entières et l'autre moitié est égrappée. Fermentation spontanée dans un environnement séparé (Laab). 50% dans des œufs en céramique, divers formats et 50% en acier inoxydable. Subtil, multifacette et évolutif. Conjonction de deux fermentations



8 437012 258815