



D.O.Q Priorat y De Muller

Desde hace más de un siglo De Muller ha elaborado sus vinos tintos y generosos en la D.O.Q. Priorat.

El nombre de Priorat viene dado por la jurisdicción que el Prior del monasterio de Santa-Dei tenía sobre estas tierras. Se trata de una zona montañosa con un suelo de pizarra llamado "Licorella" de inviernos fríos, veranos calurosos y con escasas lluvias.

Basándose tradicionalmente en las variedades Garnacha Tinta, Cariñena, Merlot y Syrah, se obtienen estos excelentes vinos caracterizados por su intenso aroma, color y noble paladar.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vino Tinto de crianza, obtenido de las variedades Garnacha Tinta, Merlot y Syrah. Envejecido en barricas de roble americano y francés con posterior crianza en botella. De color rubí, vista muy acuerpada característica de su región. Complejo, elegante y persistente que continuara mejorando con el paso del tiempo.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En condiciones ideales de consumo o hasta el 2018. Siguiendo en la inercia de adaptar la diversa propuesta enológica internacional a nuestra alimentación y paladares encontramos que este vino que a la vez en mineral y frutal puede presentar un gran contra peso a una excelente orden de tacos de barbacoa.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2012

VARIETADES DE UVA:

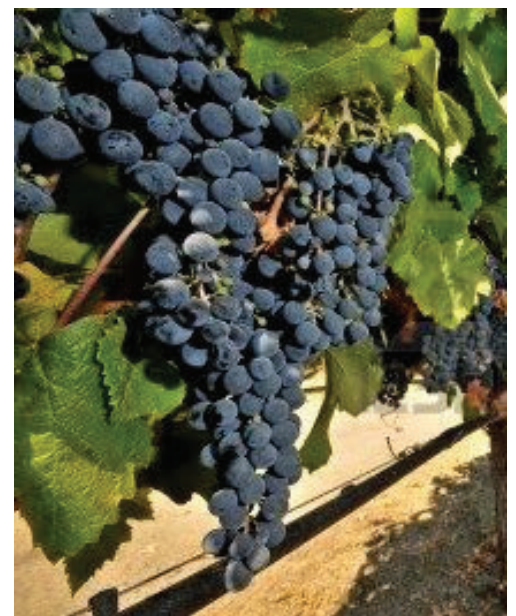
Garnacha Tinta 50%,
Merlot 35 %
y Syrah 15%

DENOMINACION:

Denominación de origen calificada Priorat

PAIS:

ESPAÑA



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada

Precio: \$ 375.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,068.75
(\$356.25 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,025.00
(\$337.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 3,825.00
(\$318.75 Bot.)

