

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Tinto

Productor:

Celler Ronadelles

COSECHA:

2012

PAIS:

España, Cataluña

Denominación de

Origen:

DOQ

UVAS:

Garnacha negra y
Cariñena

ALCOHOL:

14.00 %

Crianza:

12 meses en barricas
de roble Francés

Enólogo:

Eva Prim

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color granate intenso muy acentuado, recuerda el color de las mermeladas de ciruelas rojas. En nariz presenta notas de fruta madura con suaves apuntes terrosos y minerales.

En paladar es untuoso, elegante y franco. Predominan las notas de frutos maduros sobre los matices minerales. El paso en boca es agradable e intenso con final largo y persistente.

VINS I LLEGENDES

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Al ser cosecha 2012 ya se encuentra en total plenitud de consumo. Ideal para acompañar carnes rojas, ya sea guisadas o a las brasas, también gran acompañante de quesos curados.

EVA PRIM

La enóloga del Celler Ronadelles de Cornudella del Montsant (DOQ Priorat), Eva Prim, en su momento fue escogida como mejor enóloga mujer del año en los prestigiosos premios Sakura Japan Women's Award en 2017.

Precio: \$ 715.00

Paquete 3 Botellas:
\$ 1,500.00
(\$ 500.00 C/U)

Paquete 6 Botellas:
\$ 3,000.00
(\$ 500.00 C/U)

Paquete 12 Botellas:
\$ 6,000.00
(\$500.00 C/U)

