

Instabile Vermell Mea-Culpa



MAKSYMALNA TEMPERATURA	14
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5-7 lat
KRAJ	Hiszpania
JEDNOSTKA MIARY	Karton
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
APELACJA	Priorat DOQ
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Wino biologiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Złożony nos - konfitura z wiśni, sok porzeczkowy, liście czarnej porzeczki, niuansy kawy, skóry i przypraw - lukrecja, czerwony pieprz. W smaku soczyste, z wyraźną tanią, owocowo-korzennym posmakiem.

Potrawy:

Burger, kotlety mielone

Portal del Priorat

PORTAL DEL PRIORAT

Winnica **Portal del Priorat** leży w samym sercu hiszpańskiego regionu winiarskiego Priorat. Właścicielem posiadłości obejmującej 40 ha winnic jest słynny hiszpański architekt Alfredo Arribas, który swoją przygodę z winem rozpoczął w 2001 r. Artystyczny talent właściciela można podziwiać nie tylko w wyrafinowanym smaku win, które produkuje, ale także w wyglądzie butelki – szczególną uwagę przyciąga etykieta z pięknymi grafikami. Uwagę zwraca również nowoczesna architektura budynków w otoczeniu przepięknych krajobrazów. Uprawiane tu szczepy to przede wszystkim Grenache i Caringan oraz Syrah i Cabernet Sauvignon. Winnica działa zgodnie z zasadami organicznej uprawy winorośli. W ciągu kilku lat dzięki ciężkiej pracy, zapału do badań i eksperymentów, wykorzystaniu odrębnego mikroklimatu i innych zalet terroir udało się wyprodukować wina, które z roku na rok zdobywają coraz większą rzeszę fanów.