

DRINKS.

Alvaro Palacios Finca Dofi DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409457
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Priorat
Embouteilleur	Alvaro Palacios, Avda. Zaragoza 8, 26540 Alfaro, La Rioja, Spain
Marque	Alvaro Palacios
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14-18 mois
Dégustation	Goût concentré, puissant en bouche avec des accents minéraux, du bois de chêne, de la vanille, du tabac, des mûres, des prunes, des cerises noires, des myrtilles, des fruits rouges, des notes fumées et de cuir et des épices (surtout de la réglisse).
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 95% de Grenache et 5% de Cariñena
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau, gibier
----------------	--

Description

Alvaro Palacios est l'un des meilleurs vignerons espagnols qui ont laissé une empreinte à long terme dans le Priorat. La zone viticole gérable se fond dans les collines de la Sierra de Montsant, en Catalogne, où le climat sec, le sol de schiste de Licorella, les vignobles en terrasse et les faibles rendements par hectare sont en harmonie. Au Moyen Âge déjà, le Priorat était l'une des plus importantes régions viticoles d'Espagne. Après cela, le calme a régné longtemps autour de la zone de culture, jusqu'à ce que l'arrivée de vignerons célèbres comme Alvaro Palacios et René Barbier en 1989 entraîne un essor important. Les vins du Priorat sont typiquement des assemblages de Grenache, de Cariñena et de cépages bordelais classiques. Le Finca Dofi, avec un pourcentage prédominant de Grenache, est l'un des grands vins du Priorat depuis le tout début. Les raisins proviennent de vignes de 20 à 30 ans situées sur un site de 16 hectares dans la municipalité de Gratallops, avec une exposition fraîche au nord et à l'est. Le vin rouge est fermenté dans des cuves en bois et vieilli pendant 14 à 18 mois dans de grands fûts. Le vin ne développe son goût optimal que sept ans après la récolte: il est donc recommandé de déguster le millésime 2018 entre 2025 et 2038.