

# LO FLIPAT

**AÑADA 2016**



**GARNACHA 85%**  
**SAMSO 7,5%**  
**SYRAH 7,5%**

**ORIGEN:**

Viñedos propios de más de 90 años, situados en Poboleda y la Morera de Montsant,



**PRIORAT**  
Denominació d'Origen Qualificada

## NOTA DE CATA



Cereza oscuro con tonalidades violáceas y una bonita lágrima.



Perfumado con notes de fruta roja con ligeros toques de vainilla y coco.



Sedoso per con volumen y cuerpo, de acidez equilibrada que le confiere un toque final fresco, resultando fácil de beber.



## ELABORACIÓN:

Envejecimiento en barricas de roble y de castaño durante unos 6 meses. Mínimo de 3 meses más en botella.



## PRODUCCION

2.000 botellas

## MARIDAJE

Resulta ideal con carnes, embutidos, quesos semicurados y curados, arroces en general, guisos, pasta y pizzas.

% Vol: 14,5º



14º C

Contiene sulfitos



En la bodega, todos los procesos como prensar, trasegar, embotellar, etc. se realizan en la mejor fase lunar para cada uno de ellos.



[WWW.DELAVINYA.COM](http://WWW.DELAVINYA.COM)