

LO FLIPAT

AÑADA 2016



GARNACHA,
SAMSO, SYRAH,
CABERTENET
SAUVIGNON

ORIGEN:

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



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada

91 PTS.

JAMES SUCKLING.COM

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.



Balsámico, con cuerpo, de taninos maduros, con un toque final a especias dulces y acidez equilibrada.



ELABORACIÓN:

Envejecimiento en barricas de roble y de castaño durante unos 12 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