

SALANQUES

FICHA TÉCNICA

País	España
DO/Región	Priorato
Bodega	Mas Doix
Variedad(es)	Viñas viejas de garnacha (65%) y cariñena (25%) y viñas jóvenes de syrah (10%)
Añada	2017
Elaboración	Viñas viejas de Garnacha y Cariñena entre 350 y 500 msnm. Selección de uvas en la viña y en la bodega. Crianza de 14 meses en barricas francesas nuevas y de segundo uso. Embotellado sin clarificar ni filtrar.
Grado Alc.	14.5% Alc. Vol
Servicio	16-18 °C
Presentación	750 ml

Vista	Rojo rubí con reflejos violáceos. Brillante y limpio.
Nariz	Frutos del bosque, arándanos, frambuesas y grosellas. Acompañado de un trasfondo balsámico y notas de cedro.
Boca	Voluminoso, con textura densa. Muy buena estructura formada por taninos firmes que se irán puliendo con el paso de los años en botella. Final largo con retrogusto a moras y cerezas.
Maridaje	Cordero al horno, ternera, quesos curados.



CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE