



Pleret Tinto Dulce



ORIGEN: PRIORATO

VARIEDAD: Garnacha, Cabernet Sauvignon y Cariñena
sobremaduras

GRADO ALCOHÓLICO: 15,50%

ELABORACIÓN:

Viñedos viejos de ladera de muy baja producción, situados en la población de Gratallops.

Introducción de la uva en depósitos de acero inoxidable, fermentación de cada variedad por separado a 16 °C, hasta que el grado alcohólico para la fermentación, dejando una concentración de 80 gr. de azúcar/litro. Crianza en roble francés nuevo durante 14 meses.

CATA:

Nota de cata: Vino sabroso, denso, voluminoso y muy agradable, con muchos matices que recuerdan a la mermelada de frutas rojas.

Maridaje: Combinable con patés y foie. Aperitivos moderadamente salados. Queso roquefort especialmente. También adecuado con postres a base de chocolate y fruta fresca. Tarta de queso con mermelada de frutos rojos.