



FINCA DOFI - ALVARO PALACIOS

PRODUIT

Le Finca Dofi rouge 2017 provient des 14 hectares de vignes plantées sur trois parajes (lieu-dits) à Gratallops. Cette année l'assemblage est composé de 87% Grenache, 12% Carignan et 1% de raisins blancs (Grenache Blanc et Macabeu). Il a fermenté en cuves de chêne avec des levures indigènes et a été élevé en grands fûts de chêne (bocoyes et foudres) pendant 14 mois. C'est racé, élégant et frais avec des arômes et des saveurs très nets, qui ne manquent ni de concentration ni de puissance. Ce doit être le Dofi le plus fin et le plus élégant à ce jour.

Cépages





NOTATIONS

Robert Parker: 95

Région viticole / Pays Priorat / Espagne Type de vin Rouge Volume 0,75L Potentiel de garde 20 ans +

Carignan, Grenache Noir