



Club de Vinos

El Corte Inglés

Camins del Priorat 2023



BODEGA
Álvaro Palacios

TIPO
Vino tinto

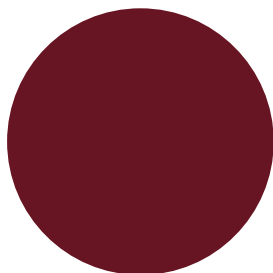
ZONA
DOCa Priorat

VARIEDAD DE UVA
45% garnacha, 17% cariñena, 13% c.s., 9% syrah, 10% merlot y 6% variedades blancas: varnacha blanca, PX y picapoll blanc.

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% vol.

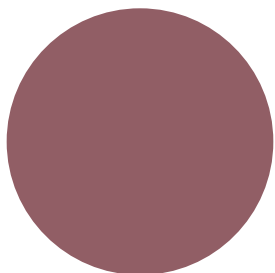
TEMPERATURA DE CONSUMO
12°C

Identidad vinícola



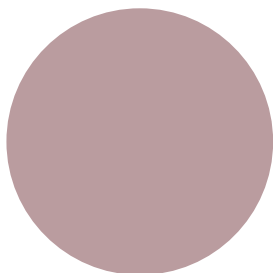
Viñedo

Uvas procedentes de 9 municipios: Municipio: Gratallops, Porrera, Torroja, Les Vilelles, Bellmunt, El Molar, El Lloar, Poboleda y Morera del Montsant. Suelos de pizarra “llicorell” con estructura laminar con orientaciones muy variables y textura limosa. Laderas pronunciadas y terrazas en 350 a 700 metros.



Vinificación y crianza

Vendimia selectiva según diferentes municipios y parcelas. Crianza de 4 meses en tinas y barricas de madera. Fermentación en tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas. Maceración de 20 días



Región de elaboración

El Priorat, en el corazón montañoso de Tarragona, es una de las regiones vinícolas más prestigiosas de España. Suelos de pizarra, conocidos como “llicorella”, y un clima extremo dan lugar a vinos intensos, minerales y con gran profundidad. Álvaro Palacios ha sido clave en el renacer del Priorat moderno, elaborando vinos que reflejan fielmente la dureza y belleza del paisaje.



Nota de cata

Terciopelo y mineral, voluptuosidad y concentración. Una fuerza que solo es posible en los viñedos abruptos del Priorat. Una belleza cercana y un aire cosmopolita y exótico.



Maridaje

Ideal para carnes rojas a la parrilla o asadas, cordero al horno, platos de caza menor, embutidos ibéricos y quesos curados.



Comentario del experto

Álvaro Palacios – Propietario
El encantador reflejo del carácter de una comarca cruzada por antiguos caminos de arrieros.