



TERRERS DE LLICORELLA PEDRO XIMÉNEZ

"La esencia del terruño del Priorat"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2022

Producción: 1.260 botellas

Variedades: Pedro Ximénez

Origen: Viñedos de Pedro Ximénez de más de 40 años de edad procedentes de pequeñas parcelas del pueblo de La Vilella Baixa.

Elaboración: Vendimia manual, fermentación y maduración en huevo de cerámica, favoreciendo la micro oxigenación del vino y el movimiento continuo de las lías. Posterior embotellado y crianza en botella.

Nota de cata: "Este varietal de PX tiene un color amarillo pálido con tonos dorados. Complejo en nariz, con intensidad y aromas de fruta blanca y toques florales frescos. En boca nos aporta una entrada ancha y untuosa, con un paladar cremoso y una larga persistencia. Complejo y bien estructurado. "

Terrers de Llicorella



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

