



TERRERS DE LLICORELLA PEDRO XIMÉNEZ

"L'essència del terrer del Priorat"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2022

Producció: 1.260 ampolles

Varietats: Pedro Ximénez

Origen: Vinyes de Pedro Ximénez de més de 40 anys d'edat procedents de petites parcel·les del poble de La Vilella Baixa.

Elaboració: Verema manual, fermentació i maduració en ou de ceràmica, afavorint la micro oxigenació del vi i el moviment continu de les mares. Posterior embotellat i criança en ampolla.

Nota de tast: "Aquest varietal de PX té un color groc pàl·lid amb tons daurats. Complex en nas, amb intensitat i aromes de fruita blanca i tocs florals frescs. En boca ens aporta una entrada ampla i untuosa, amb un paladar cremós i una persistència llarga. Complex i ben estructurat. "

Terrers de Llicorella



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

