



Lo Tumilet Priorat DOQ 2018

Bodegas Abanico

Type	Vin rouge
Origine	Espanien, Rioja
Producteur	Bodegas Abanico Rioja
Classification	DOQ
Expansion	12 mois en barriques françaises de 500 litres
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Garnacha Negra 100 %
Numéro d'article	21807718

Commentaires

Le Lo Tumilet est élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français d'une capacité de 500 litres. Des vignes de grenache âgées de 30 ans et plantées sur du schiste constituent la base de cet excellent vin. Le sol d'ardoise est considéré comme le composant qui confère au Priorat sa qualité particulière.

Notes de dégustation

L'essence du Priorat dans une bouteille. Mûr et concentré, le nez est dominé par les fruits noirs et de légers arômes de fumée. En bouche, il illustre le Priorat moderne, bien défini, rond, ample avec une grande texture et fraîcheur, une finale longue avec une acidité vive. Un vin qui ne fait que se bonifier avec le temps.