



## Lo Tumilet Priorat DOQ 2018

Bodegas Abanico

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Spanien, Rioja
<b>Produttore</b>	Bodegas Abanico Rioja
<b>Classificazione</b>	DOQ
<b>Maturazione</b>	12 mesi in barrique francesi da 500 litri
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2018
<b>Conservazione</b>	fino a 8 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Garnacha Negra 100 %
<b>Articolo n.</b>	21807718

### Annotazioni

Il Lo Tumilet matura per 12 mesi in botti di rovere francese della capacità di 500 litri. Vitigni di Grenache di 30 anni piantati sull'ardesia costituiscono la base di questo eccellente vino. Il terreno di ardesia è considerato la componente che conferisce al Priorat la sua qualità speciale.

### Note di degustazione

L'essenza del Priorat in una bottiglia. Maturo e concentrato, il naso è dominato da frutti neri e leggeri aromi di fumo. Al palato esemplifica il Priorat moderno, ben definito, rotondo, ampio con grande struttura e freschezza, finale lungo con vivace acidità. Un vino che migliora solo con il tempo.