



FINCA DOFI - ALVARO PALACIOS

PRODUIT

Le Finca Dofi rouge 2017 provient des 14 hectares de vignes plantées sur trois parages (lieu-dits) à Gratallops. Cette année l'assemblage est composé de 87% Grenache, 12% Carignan et 1% de raisins blancs (Grenache Blanc et Macabeu). Il a fermenté en cuves de chêne avec des levures indigènes et a été élevé en grands fûts de chêne (bocoyes et foudres) pendant 14 mois. C'est racé, élégant et frais avec des arômes et des saveurs très nets, qui ne manquent ni de concentration ni de puissance. Ce doit être le Dofi le plus fin et le plus élégant à ce jour.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Priorat / Espagne
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Carignan, Grenache Noir



NOTATIONS

Robert Parker : 95