

Mastodonten fra Priorat

enorm – ubeskeden - vild og voldsom

Vi de Vila Porrera fra vinhuset Cims de Porrera er et mesterværk udi hvordan Priorat skal lavet.

Lavet på 70% Carinyena og 30% Garnaxta – lagret 12 måneder på franske barriques.

Mørk, dyb ruby farve.

Eksplosiv smag!

Lag på lag af sprødhed, solbær, kirsebær, lakrids med noter af vanille og chokolade.

Smagen er meget indtagende, intens, frugtrig, sprød med toner af mørke kirsebær, lakrids og en smule vanilje.

Ekstrem dybde i vinen – stor koncentration og fylde på alle niveauer.

De 14,5% alkohol giver eftersmagen et stort løft, dybde og længde.

Imponerende kvalitets-Priorat!

Små vinglas er bandlyst til denne vin!

Normalpris 249,00

Nu kun 199,00kr.

