ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

JOAN SIMÓ VIATGE AL PRIORAT 2024 PRIORAT DOQ 14.5° 75CL



75cl

Fabricant
Joan Simó

Titre alcoométrique
14.5 %

Cépage
Cabernet Sauvignon , Carinyena , Garnacha , Merlot

Processus de fabrication
Après une macération préfermentaire à froid de trois jours à 10 °C, le moût fermente à température contrôlée (28 °C au maximum) en cuves en fibre de verre, pour une durée totale de macération de 20 jours. La fermentation malolactique et un élevage de douze mois se déroulent en barriques de chêne français d'occasion (Allier, Tronçais, Bertranges), ayant auparavant accueilli les grands vins Les Eres et Les Sentius.

Température de dégustation
18 °C - 16 °C

A boire jusqu'au
2031

19.80
(y compris la TVA)