



Ficha Técnica

La Petite Agnès

Bodega

Bodegas y Viñedos de Cal Grau

Variedades

50% Garnacha – 50% Cariñena



**Finca La Solana (D.O.Q. Priorat)
El Molar - Tarragona
D.O.Q. Priorat**

Contenido
Alcohol

14°

Crianza

4 meses en barricas de roble francés de 1° y 2° año.

Fermentación

**Durante 10 días en depósitos
de 8.500litros a temperatura
de 25°C**

Tiempo de Maceración

7 días con sus hollejos

Comentarios:

Una elegante expresión del Priorat que proviene de la Finca La Solana que tiene una extensión de 22 hectáreas y están ubicadas sobre las terrazas que envuelven a la bodega. Los suelos son de roca pizarra, localmente conocida como "Licorella". Color rubí opaco. Minerales y ahumados en nariz, notas de frutos rojos y pizarra negra, propias del Priorat, se combinan con moras maduras y regaliz. La sensación en boca es de un vino fresco y con buena acidez con taninos aterciopelados y pulidos. Retronasal floral, mineral y frutal.