



Ficha Técnica

Badaceli

Bodega

Bodegas y Viñedos de Cal Grau

Variedades

60% Garnacha - 40% Samsó



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

Contenido
Alcohol

15°

Crianza

14 meses en barricas nuevas y de 2° años de roble francés

Fermentación

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

Tiempo de Maceración

18 días con sus hollejos

Comentarios:

Proviene de una selección de viñedos de la finca La solana de la variedades Cariñena y Garnacha. Sus vinos son ensamblados tras el periodo de crianza en barrica nueva y de segundo año que suele oscilar entre 12/16 meses. Es un vino con aromas de frutas del bosque sobre matices minerales, terrosos, vegetales y especiados. En boca es amplio, con una perfecta acidez y de buena longitud.