

## L' ONCLU

### Características organolépticas

Vino tinto de color rubí y cereza que deja una buena lágrima en la copa. De aromas a fruta roja y confitura con las notas de hierba fresca. Vino fresco, muy gastronómico y que marida muy bien con carnes rojas o a copas.

Es un cupage de Merlot con Tempranillo con una entrada en boca amplia, untuosa y persistente. Destaca mucho su frescura y su post gusto.

### La elaboración

Con una cuidada selección de la uva y vendimiado a mano en cajas, este vino se elabora vinificando las dos variedades por separado. Utilizando la maceración en frío conseguimos extraer una gran selección de aromas frutales.

Un acurado trabajo con las lías finas y su posterior cupage nos ofrecerán un vino fresco, lleno de carácter mediterráneo.

### La bodega

Agrícola Pallarades nace con la rehabilitación de la bodega “ Cal Pallarades” y con el entusiasmo de un Nieto que, de pequeño, quería continuar el trabajo del campo, el cultivo de la vid y transformar el mismo la uva en vino.

Josep Armengol, ingeniero agrónomo de formación, es quien materializa este sueño el año 2020 empezando a elaborar sus propios vinos.

Color	Temperatura de servicio	Variedades	Vol. Alc.	Vendimia
Rojo rubí	Entre 10 i 17 °C.	Merlot 70% y Tempranillo 30%	13.5%	Manual en cajas de 12Kg

