

LA PASQUALA

Característiques organolèptiques

És un vi negre fermentat en àmfora. De color cirera picota amb tons violetes. El seu aroma intens ens aporta molta fruita negra madura i tons florals molt perfumats.

El pas per boca és ampli, sedós i fresc. Una acidesa ben integrada i uns tanins molt polits. Agradable, elegant i molt maridable.

L'elaboració

Després d'una acurada selecció de raïms, es realitza una suau extracció de les pells.

Una fermentació en àmfora d'argila marcaran la seva sedositat. Posteriorment es farà una criança amb les seves mares per aconseguir una textura golosa i untuosa.

El celler

Agrícola Pallarades neix amb la rehabilitació del celler de "Cal Pallarades" i amb l'entusiasme d'un nét que, ja de ben petit, volia continuar la feina del camp, el cultiu de la vinya i transformar ell mateix el raïm en vi.

En Josep Armengol, enginyer agrònom de formació, és qui materialitza aquest somni l'any 2020 començant a elaborar els seus propis vins.

<i>Color</i> Vermell robí	<i>Temperatura de servei</i> Entre 13 i 17 ° C.	<i>Varietats</i> Garrut i Monastrell 100%	<i>Vol. Alc.</i> 12%	<i>Verema</i> Manual en caixes de 12Kg
------------------------------	--	--	-------------------------	---

