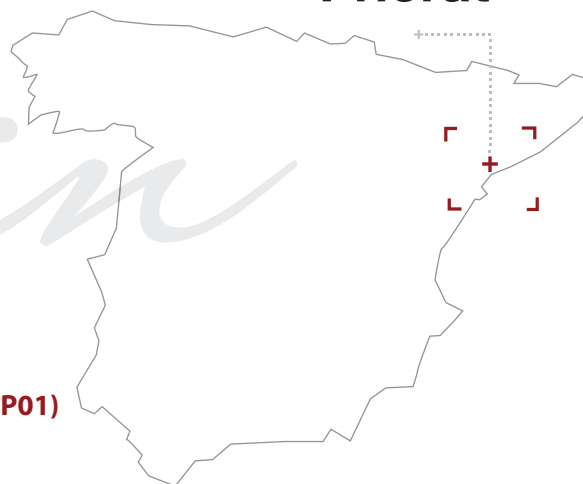


Cellers Unio

DOC Priorat

To jeden z największych naszych kontrahentów, gospodarujący od ponad 40 lat na ziemiach katalońskich, w okolicach wzgórza Montsant. Dzisiaj Cellers Unio to jedna z najnowocześniejszych Bodeg skupiająca w swojej ofercie wina z kilku miejscowych denominacji na powierzchni ponad 10 000 hektarów. Najwyższa półka światowa to oczywiście DOC Priorat, z którego pochodzi linia Llicorella – nazwa wina pochodzi od charakterystycznego miejscowego łupka. Perlat to wina z DO Montsant – niewiele ustępujące jakościowo winom z Priorat. Oferta Cellers Unio to także DO Terra Alta, DO Cava, DO Tarragona i DOC Catalunya. Winnice Unio dysponują łącznie 15 000 beczek z dębu francuskiego i amerykańskiego oraz 47 stalowymi tankami, które mogą pomieścić 4 miliony litrów wina.

Priorat



Llicorella Blanc DOC Priorat - białe wytrawne (HP01)

Szcepny: 100 % Pedro Ximenez

Zawartość alkoholu: 14 %

Winifikacja: 7 m-cy beczka z dębu francuskiego

Opis wina: niezwykle eleganckie wino, gęste i wysoce mineralne, z dobrą kwasowością – pełne nut egzotycznych – owoce tropikalne, nuty masłane i waniliowe ... niezwykle i jedyne w swoim rodzaju!

Sugestia kulinarna: owoce morza i tłuste ryby, białe mięso, biały drób pieczony z owocami



Llicorella Negre DOC Priorat - czerwone wytrawne (HP02)

Szcepny: 25% Garnacha, 25% Carinyena, 20% Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 15 % Ull de llebre

Zawartość alkoholu: 14,5 %

Winifikacja: 10 m-cy beczka z dębu amerykańskiego i francuskiego

Opis wina: pełnia dojrzałych owoców z nutą kakaową, od dżemów owocowych po skórę i waniliową kawę; odpowiednio wysoki poziom słodkawy tanin – wino eleganckie i dobrze zbalansowane. Dobrze zdekantować.

Sugestia kulinarna: najlepsze dania mięsne, szczególnie z naciskiem na pieczenie w sosie, dziczyzna, dzikie ptactwo, dojrzałe sery, pasztety z owocami.

Llicorella Selecció Especial DOC Priorat - czerwone wytrawne (HP03)

Szcepny: 35 % Garnacha, 35 % Carinyena, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah

Zawartość alkoholu: 14,5 %

Winifikacja: 14 m-cy beczka z dębu amerykańskiego i francuskiego

Opis wina: mineralne wino pełne dojrzałych owoców – mamy tutaj i kawę i czekoladę, jest i szlachetne drewno – wino eleganckie i doskonale zbalansowane. Koniecznie zdekantować.

Sugestia kulinarna: najlepsze dania mięsne, szczególnie z naciskiem na pieczenie w sosie, dziczyzna, dzikie ptactwo, dojrzałe sery, pasztety z owocami.

