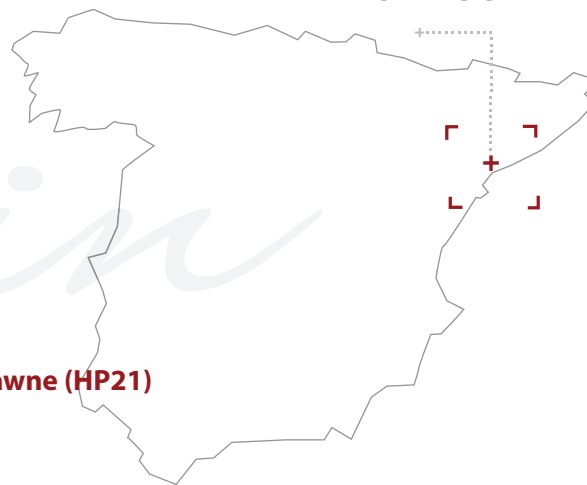


Cellers Unio

DO Montsant

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.

Montsant



Perlat d'Anyada DO Montsant - czerwone wytrawne (HP21)

Szczepy: 40 % Garnacha, 40 % Carinyena, 20 % Syrah

Zawartość alkoholu: 14 %

Winifikacja: 5 m-cy beczka z dębu amerykańskiego

Opis wina: soczyste, dojrzałe owoce, nieco korzenno pikantne plus beczkowa wanilia

Sugestia kulinarna: dania mięsne, sery i pasztety



Perlat Syrah DO Montsant - czerwone wytrawne (HP22)

Szczepy: 100 % Syrah

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Winifikacja: 9 m-cy beczka z dębu francuskiego

Opis wina: krągłe i owocowe - od porzeczki i jagód po poziomki i śliwkę w czekoladzie, beczkowa wanilia stanowi dopełnienie tego dość delikatnego wina.

Sugestia kulinarna: steki i inne dania mięsne, sery i pasztety z owocami, wędliny wędzone.



Perlat Garnatxa DO Montsant - czerwone wytrawne (HP23)

Szczepy: 100 % Garnacha

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Winifikacja: 9 m-cy beczka z dębu amerykańskiego

Opis wina: dzemowe owoce, trochę korzeni i pieprzu wraz ze śliwkami w czekoladzie, sporo beczkowej wanilii i pikantne taniny, które wyróżniają to wino na tle innych, gładkich nieco win. Krzepkie i niepowtarzalne wino.

Sugestia kulinarna: dania mięsne, sery i pasztety

Perlat Sellecio Especial DO Montsant - czerwone wytrawne (HP24)

Szczepy: 50 % Garnacha, 30 % Carinyena, 20 % Syrah

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Winifikacja: 15 m-cy beczka z dębu amerykańskiego i francuskiego

Opis wina: Skórzasty nos z odrobiną słodkiej tabaki, waniliowa kawa i korzenne przyprawy z dojrzałymi owocami - dżemy; Wino piękne, eleganckie, zharmonizowane i długie. Dobrze zdekantować

Sugestia kulinarna: najlepsze dania mięsne, dojrzałe sery i pasztety z owocami

