



LES CLIVELLES DE L'ALZINA

Tinto

92 points in Peñin'23

El vino Les Clivelles de l'Alzina es una cuidada elaboración de Celler Aixelà i Alcait, una bodega que trabaja con pasión en el Priorat, combinando tradición y sensibilidad por el entorno. Este tinto se compone a partes iguales de garnacha peluda (50%) y cariñena (50%), variedades autóctonas que reflejan con precisión el carácter mineral del terroir.

La fermentación se realiza en dos pequeños depósitos de 250 litros, lo que permite un control riguroso del proceso. Posteriormente, el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble búlgaro, de tostado medio y grano fino, que aportan una integración sutil sin enmascarar la expresión varietal.

La garnacha y la cariñena ofrecen una mineralidad destacada y notas de fruta madura, con una acidez equilibrada que le otorga frescura y estructura. Su calidad ha sido reconocida con 92 puntos en la Guía Peñín 2023.

Se presenta en caja de madera, ideal para coleccionistas o como obsequio de prestigio.

