




### Ficha Técnica

# Badaceli

Bodega  
**Bodegas y Viñedos de Cal  
Grau**

Variedades  
**40% Cariñena - 60%  
Garnacha**

  
**Finca El Quiñón  
D.O.Q. Priorat**

Contenido  
Alcohol  
**14°**

Envejecimiento  
**6/12 meses en barricas nuevas y de 2° año de roble francés**

Fermentación  
**Durante 10 días en depósitos  
de 7.000 litros a temperatura  
de 25°C**

Tiempo de Maceración  
**16 - 17 días con sus hollejos**

### Nota de Cata:

Proviene de una selección de viñedos de la finca La Solana de las variedades Cariñena, Garnacha y en ocasiones con un poco de Cabernet Sauvignon. Sus vinos son ensamblados tras el periodo de crianza en barrica nueva y de segundo año que suele oscilar entre 6 y 13 meses. Es un vino con aromas de frutas del bosque sobre matices minerales, terrosos, vegetales y especiados. En boca es amplio, con una perfecta acidez y de buena longitud.