

**TIPUS**

Negre amb 4 mesos de Criança en barriques de roure francès.

CUPATGE

Carinyena, Syrah, Garnatxa.

VINIFICACIÓ

Maceració-fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 15 dies aprox. a una temperatura de 25° C. Després de finalitzar la fermentació malolàctica ha estat en barriques de roure francès durant 4 mesos.

NOTES DE TAST

Cirera amb reflexos morats, presenta un interessant ventall de compostos aromàtics i de complexitat. Fresc i equilibrat, complex i fruitós, impregnat de les notes del terrer mostra amplitud de sabors en el pas per boca i un final fresc, especiat i lleugerament mineral.

MARIDATGE

Pot acompanyar arrossos, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, llegums i pastes, formatges, cassoles, peixos en salsa, fumats...

CONSERVACIÓ I CONSUM

La temperatura adequada de conservació i consum per gaudir plenament d'aquest vi ha d'estar entorn dels 15°. És important que la temperatura sigui constant, evitant salts tèrmics que influeixin negativament en la qualitat.

Grau alcohòlic: 14% Vol.

750 ml

Conté Sulfits.

Aquest producte no està recomanat per determinats grups de risc com poden ser nens, dones embarassades i persones al·lèrgiques als sulfits.