

**TIPUS**

Negre amb 12 mesos de Criança en barriques de roure francès.

CUPATGE

Carinyena, Syrah, Garnatxa.

VINIFICACIÓ

Maceració-fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 20 dies aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentació malolàctica i posterior permanència en barriques de roure francès durant 12 mesos.

NOTES DE TAST

Cirera amb reflexos morats, exhibeix una col·lecció d'atributs aromàtics, fruita madura, espècies, potència i complexitat, que aporten una visió gairebé panoràmica de les possibilitats de la D.O. Montsant. Fruitós i potent, carnós i concentrat, impregnat de les notes del terror. Mostra una elegant amplitud de sabors en el pas per boca i un final llarg, fresc i especiat.

MARIDATGE

Pot acompanyar arrossos amb carn de caça i melós, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, llegums estofats, formatges curats i blaus, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs en salsa, fumats, rostits de be, porc, bou...

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: 14.5% 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.