

**TIPUS**

Negre amb 18 mesos de Criança en barriques noves de roure francès.

CUPATGE

Cariñena, Syrah, Garnacha.

VINIFICACIÓ

Maceració-fermentació en petits dipòsits d'acer inoxidable. Fermentació malolàctica i posterior permanència en barriques noves de roure francès durant 18 mesos.

NOTES DE TAST

Cirera intens amb vora granatosa. Aroma potent de fruites madures i torrefactes, persisteix un equilibri entre les notes càlides de fruita macerada i el record de terror. En boca és ple, carnós i potent, concentrat i saborós però no excessiu, amb final de boca elegant, ampli i persistent, ben "moblat" per la seva criança en roure. Per agradar tant als catadors entrenats com als consumidors en general.

MARIDATGE

Carns vermelles a la planxa o graella, guisats de caça major i menor, aus, arrossos, rostits, formatges curats i blaus, pernil serrà, embotits, bolets, estofats de caça menor i porc, marmitako...

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: 15% 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.