



L'Aube

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Terra Alta.

TIPUS: Negre criança.

CAPACITAT: 0,75 L.

GRADUACIÓ: 14.5%vol.

VARIETATS: Merlot, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon.

NOTA DE TAST:

Color: Atractiu color cirera molt intens amb tonalitats rubís.

Aroma: Llaminer, molt elegant, amb notes de fruites negres madures sobre fons especiat i tocs de xocolata negra i cacau. Fines notes a torrats, fons a confitura i mineral.

Gust: En boca és elegant, concentrat i carnós. Tanins dolços i grassos. Té un postgust llarg i intens. Notes d'especiats com la pebra negra, cacau, cafè, regalèssia, confitura de fruites negres amb notes minerals .

MARIDATGE: Peixos que tinguin un gust fort i de composició grassa, com la tonyina, el bonitol, el salmó o el bacallà. La millor elecció son las carns vermelles: a la brasa, en hamburguesa, rosbif o carpaccio, i estofats lleugers amanits amb herbas o bolets. Amb les carns c de caça, ens quedem amb l'ànec i el conill, i si es tracta de carns d' au, sense cap dubte l'elecció és el pollastre. Formatges semidurs o també tipus brie, blau o cheddar. Atrévius-vos també amb una fondue de formatge.

