



tripicitat

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Terra Alta.

TIPO: Tinto crianza.

CAPACIDAD: 0,75 L.

GRADUACIÓN: 14.5%Vol.

VARIETADES: Garnacha Tinta y Cariñena.

NOTA DE CATA:

Color: Atractivo color cereza, limpio y brillante.

Aroma: Intenso a torrefactos, tostados, muy elegante con notas de frutas rojas y negras maduras. Finas notas a especiados, cacao, fondo a confitura y mineral.

Gusto: En boca es elegante, concentrado y carnoso. Taninos maduros. Tiene un postgusto largo y intenso. Destacan las notas a mermelada de frutas rojas y negras maduras, especiados, chocolate negro y un fondo mineral. Excelente potencial.

MARIDAJE: Carnes suaves rellenas (huevo, jamón, queso, frutas o frutos secos) con setas y salsa de trufa. Carnes rojas estofadas, asado de ternera o buey (solomillos y entrecots). Carne de caza como el conejo y la liebre, codorniz, perdiz, pichón, faisán,...). Quesos curados o viejos.

