



vivertell

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Terra Alta.

TIPO: Tinto crianza.

CAPACIDAD: 0,75 L.

GRADUACIÓN: 14.5%Vol.

VARIETADES: Garnatxa Negra, Ull de Llebre, Syrah i Cabernet Sauvignon.

NOTA DE CATA:

Color: Rojo con tonalidades rubí.

Aroma: Nariz intensa con notas especiadas y a tostados. Fondo a mermelada de frutas rojas y negras maduras y un toque mineral.

Gusto: En boca excelente ataque, fresco, con buena acidez y buen recorrido, taninos suaves, dulces y carnosos, buena estructura, equilibrado y armónico. Recuerda a confitura de frutas rojas y negras maduras, especiados, regaliz negro y un toque mineral.

MARIDAJE: Combinar varios quesos y hacer una tabla que abarque desde pastas hasta algún curado, con leche de vaca y de oveja, y algún azul para terminar. Pescados blancos como la raya en su versión a la mantequilla negra funciona fenomenal con un crianza. El salmón, la trucha y el atún, en cualquiera de sus variantes, también son buenos compañeros del tinto. La carne roja hecha a la brasa o al carbón, sin salsas que la enmascaren. Chuleta, un solomillo o un steak tartar. Otras carnes como el lechazo o el cerdo.

