



## L'Aube

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Terra Alta.

**TIPO:** Tinto crianza.

**CAPACIDAD:** 0,75 L.

**GRADUACIÓN:** 14.5%vol.

**VARIEDADES:** Merlot, Garnacha tinta y Cabernet Sauvignon.

### NOTA DE CATA:

**Color:** Atractivo color cereza muy intenso con tonalidades rubís.

**Aroma:** Goloso, muy elegante, con notas de frutas negras maduras sobre fondo especiado y toques de chocolate negro y cacao. Finas notas a tostados, incienso, fondo a confituras y mineral.

**Gusto:** En boca es elegante, concentrado y carnoso. Taninos dulces y grasos. Tiene un postgusto largo y intenso. Notas especiadas comp la pimienta negra, cacao, café, regaliz, confitura de frutas negras con notas minerales.

**MARIDAGE:** Pescados que tengan un sabor fuerte y de composición grasa, como el atún, el bonito, el salmón o el bacalao. La mejor elección son las carnes rojas: a la brasa, en hamburguesa, rosbif o carpaccio, y estofados ligeros aderezados con hierbas o setas. En el caso de las carnes de caza, nos quedamos con el pato y el conejo, y si se trata de carnes de ave, sin duda la elección es el pollo. Quesos semiduros o también tipo brie, azul o cheddar. Atrévase también con una fondue de queso.

