



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats MERLOT, GARNATXA NEGRA I CABERNET SAUVIGNON
criança 15-18 MESOS	tipus VI NEGRE AMB CRIANÇA EN BOTA NOVA DE ROURE FRANCÈS

L' AUBE

SELECCIÓ DE VINYES VELLES

ELABORACIÓ	Vinyes velles seleccionades amb molta cura. El raïm és desrapat, trepitjat i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb llevats autòctons i amb la mínima intervenció, solament remuntatges diaris fins al final de la fermentació alcohòlica. Acabada aquesta, es sagna el vi per gravetat a cups de ciment on arrancarà la fermentació malolàctica sense addició de bacteries làctiques. Conclusa la malolàctica, és portat a botes de roure francès de 300l i que, dependent de l'anyada, variarà el temps que hi romandrà entre 15 i 18 mesos abans de ser embotellat.	
NOTA DE TAST	COLOR Atractiu color cirera molt intens amb tonalitats rubí.	AROMA Llaminer, molt elegant, amb notes de fruites negres madures sobre fons especiat i tocs de xocolata negra i cacau. Fines notes de torrats amb un fons de confitura i mineral.
	GUST En boca és elegant, concentrat i carnós. Tanins dolços i grassos. Té un post-gust llarg i intens. Notes d'especiats com el pebre negre, 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 bonítol, el salmó o el bacallà. La millor elecció són les carns vermelles: a la brasa, en hamburguesa, roast-beef o carpaccio i estofats lleugers amanits amb herbes o bolets. Amb les carns de caça com ànec i conill, i si són aus, sobretot amb pollastre. Formatges semidurs o també dels tipus brie, blau o cheddar. Molt atrevit també per a fondue de formatge.	
	graduació 14,5% VOL	temperatura de servei DE 15 A 18 °C
	CAIXA DE FUSTA ampolles per caixa 6	caixes per palet EUROPALET ▶ 48 CAIXES CONVENCIONAL ▶ 66 CAIXES

Notes