



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats GARNATXA NEGRA I CARINYENA
criança 12-14 MESOS	tipus VI NEGRE AMB CRIANÇA EN BOTA NOVA DE ROURE FRANCÈS

TIPICITAT CRIANÇA

ELABORACIÓ	Vinyes velles seleccionades de garnatxa negra i carinyena. 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 depenent de l'anyada variarà el temps que romandrà de 12 a 14 mesos abans de ser embotellat.
NOTA DE TAST	COLOR Atractiu color cirera, net i brillant. AROMA Intens a torrefactes, torrats, molt elegant amb notes de fruites vermelles i negres madures. Fines notes d'especiats, cacau i fons de confitura i mineral. GUST En boca és elegant, concentrat i carnós. Tanins madurs. Té un post-gust llarg i intens. Destaquen les notes de melmelada de fruites roges i negres madures, especiats, xocolata negra i un fons mineral. Excel·lent potencial.
MARIDATGE	Carns suaus farcides (ou, pernil, formatge, fruites o fruits secs), amb bolet i salsa de trufa. Carns vermelles estofades, rostit de vedella o de bou (filets i entrecots). Carn de caça com el conill i la llebre, guatlla, perdiu, colomí, faisà, ...). Formatges curats i envellits. REPRESENTATIU DE LA TRADICIÓ DE LA TERRA ALTA

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