



denominació d'origen <b>TERRA ALTA</b>	varietats <b>GARNATXA NEGRA I SYRAH</b>
tipus <b>VI NEGRE CRIAT EN BOTA DE ROURE FRANCÈS</b>	criança <b>6 MESOS</b>

# PRIMÍCIA CRIANÇA

ELABORACIÓ	Vinyes seleccionades de més de 25 anys. El raïm es 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 bacteris làctiques. Un cop acabada la fermentació malolàctica passa a botes on romandrà fins a un mínim de 6 mesos.
NOTA DE TAST	<b>COLOR</b> Cirera madura. <b>AROMA</b> Nas intens, complex, melmelada de fruita vermella madura i fruits negres del bosc amb fons especiat i de torrats provinents de la bota. <b>GUST</b> Vi amb cos, amb tanins ben afinats, notes de torrats, cacau, melmelada de fruites vermelles i negres i un toc especiat. Bon recorregut i post-gust llarg.
MARIDATGE	Rostits de carns més suaus i especiades són l'acompanyament ideal. Xai al forn amb espècies, pollastre amb guarnicions de patates, bolets o salses de tomàquet i ceba. Peix de textura greixosa com el salmó o peix blau amb guarnicions de bolets i espècies. També són perfectes per acompanyar plats de pasta, d'amanides amb salses fortes, de tomàquet o d'espècies.

graduació <b>14,5% VOL</b>	temperatura de servei <b>DE 15 A 18 °C</b>
ampolles per caixa <b>6</b>	caixes per palet <b>EUROPALET ▶ 64 CAIXES CONVENCIONAL ▶ 80 CAIXES</b>

## Notes