



denominació d'origen <b>TERRA ALTA</b>	varietats <b>100% GARNATXA NEGRA</b>
tipus <b>VI NEGRE JOVE</b>	criança -

# VALLMAJOR NEGRE

<b>ELABORACIÓ</b>	Vinyes seleccionades de més de 25 anys. 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.	
<b>NOTA DE TAST</b>	<b>COLOR</b>	Roig cirera madura amb ribets violetes.
	<b>AROMA</b>	Intens que recorda les fruites vermelles com maduixes, cireres, fruits vermells silvestres amb fins matisos especiats i un toc de regalèssia.
	<b>GUST</b>	En boca és carnós, saborós, tanins del raïm marcats i dolços, fons de fruita vermella madura i regalèssia. Bona acidesa i persistència.
<b>MARIDATGE</b>	Carns blanques amb salses fortes, xai a la planxa o al forn, estofats i carns vermelles a la graella. Tot tipus de formatges, especialment els d'ovella. Ideal per amanides amb fruits secs. També pasta amb salses.	
	graduació <b>14,0% VOL</b>	temperatura de servei <b>DE 12 A 15 °C</b>
	ampolles per caixa <b>6 / 12</b>	caixes per palet EUROPALET C/6 ▶ 100 CAIXES ■ C/12 ▶ 48 CAIXES CONVENCIONAL C/6 ▶ 112 CAIXES ■ C/12 ▶ 56 CAIXES

*Notes*