



denominación de origen <b>TERRA ALTA</b>	variedades <b>GARNACHA TINTA Y SYRAH</b>
tipo <b>VINO TINTO CRIADO EN BOTA DE ROBLE FRANCÉS</b>	crianza <b>6 MESES</b>

# PRIMICIA CRIANZA

ELABORACIÓN	Uvas de viñedos seleccionados de más de 25 años. La uva se despalilla, estruja y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas y con la mínima intervención, sólo remontados diarios hasta terminar la fermentación alcohólica. A continuación, el vino es sangrado por gravedad en lagares de cemento donde arranca la fermentación maloláctica sin adición de bacterias lácticas. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, se pasa el vino a las barricas de roble donde permanecerá un mínimo de 6 meses.
NOTA DE CATA	<b>COLOR</b> Cereza madura. <b>AROMA</b> Intenso en nariz, complejo, mermelada de fruta roja madura y frutos negros del bosque con fondo especiado y tostados procedentes de la bodega. <b>GUSTO</b> Vino con cuerpo, taninos bien afinados, notas de tostado, cacao, mermelada de frutas rojas y negras con un toque especiado. Buen recorrido y largo post-gusto.
MARIDAJE	Carnes suaves y especiadas son el acompañamiento ideal. Cordero al horno con especias, pollo con guarniciones de patatas, setas o salsas de tomate y cebolla. Pescado de textura grasa como salmón o pescado azul con guarniciones de setas y especias. También perfecto acompañando platos de pasta, ensaladas con salsas fuertes de tomate o de especias.

graduación <b>14,5% VOL</b>	temperatura de servicio <b>DE 15 A 18 °C</b>
botellas por caja <b>6</b>	cajas por palet <b>EUROPALET ▶ 64 CAJAS CONVENCIONAL ▶ 80 CAJAS</b>

## Notas