



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

# TORRE DEL MORO CRIANÇA

<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. Un cop acabada la fermentació malolàctica passa a botes on romandrà fins a un mínim de 6 mesos.	
<b>NOTA DE TAST</b>	<b>COLOR</b> Cirera picota fosca. <b>AROMA</b> Nas intens i complex de fruita madura amb fons especiat. <b>GUST</b> Rodó en boca, bons tanins, torrats, cacau i una mica especiat. Bon recorregut.	
<b>MARIDATGE</b>	Combina bé amb formatges curats, embotits, peix blau, carn de caça i carns vermelles tant a la planxa com estofades.	
	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 EUROPALET ▶ 100 CAIXES CONVENCIONAL ▶ 112 CAIXES

*Notes*