



Poesia



POESIA GARNACHA NEGRA

VARIETALS Garnatxa Negra

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 13% vol

ELABORACIÓ Maceració pelicular del most i del raïm durant cinc dies a 25°C. A mitja fermentació alcohòlica separem les pells del most i estant aquest ja net acabarà de fermentar a baixa temperatura (18°C).

L'elaboració va dirigida a mantenir la juvenut del vi, realçant la fruita i les notes especiades i florals de la varietat Garnatxa Negra.

NOTA DE TAST Color vermell suau i brillant característic de la varietat Garnatxa. El seu aroma expressa tons de fruites vermelles com els gerds, envoltat en un suggerent perfil floral. En boca transmet sensacions refrescants i una lleugeresa de pas que el converteix en un negre molt apropiat per a les estacions caluroses.

GASTRONOMIA Paella de carn, pasta, tapes, verdures a la plantxa, taules de patés, carpaccio de vedella, rostbeef i pa de vidre amb tomàquet.

TEMPERATURA SERVEI 12-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm amb serigrafia de la marca

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg.

Altura - 30,4 cm.

Ample 17,7 cm

Llarg - 25,7 cm.

CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221024189

EAN 14 68427221024181

