

Gvivm Tinto

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietades: Merlot y Callet

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

Graduación: 15 % vol.

Presentación: Caja de 6 bot. bordelesa italiana de 75 cl.

Nota de cata: Color cereza picota de intensa capa. Limpio y brillante. Fase olfativa de gran calidad, limpios aromas de fruta compotada y madera. Ataque en boca de matices exquisitos, armoniosos, nobles y a la vez complejos y elegantes. Equilibrio acidez alcohol excelente. Notas balsámicas suaves por su acertada estancia en barrica, madera bien integrada en el vino. Retronasal con notas de frutas rojas y recuerdos balsámicos de su paso por barrica. Final de boca sabroso y lleno, con un post-gusto ligeramente astringente, largo y persistente.

Maridaje: Ideal para guisos de carne, lechona al horno de leña, carne de caza. Muy recomendado con roast-beef. Quesos curados.

