

Gvivm Negre

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietats: Merlot i Callet

Temperatura de servei: 16 - 18 °C

Graduació: 15 % vol.

Presentació: Caixa de 6 ampolles bordeleses italianes de 75 cl.

Nota de degustació: Color cirera picota d'intensa capa. Net i brillant. Fase olfactiva de gran qualitat, nets aromes de fruita compotada i fusta. Atac en boca de matisos exquisits, armoniosos, nobles i a la vegada complexos i elegants. Excel·lent equilibri acidesa alcohol. Notes balsàmiques suaus de la seva encertada estada en barrica, fusta ben integrada en el vi. Retronasal amb notes de fruites vermelles i records balsàmics del seu pas per barrica. Final de boca saborós i ple, amb un postgust lleugerament astringent, llarg i persistent.

Maridatge: Ideal per a guisats de carn, garrí al forn de llenya, carn de caça. Molt recomanat amb roast-beef. Formatges curats.

