

Gvivm Crianza

Tinto

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietades: Tempranillo, Merlot i Cabernet

Temperatura de servicio: 18 °C

Graduación: 14 % vol.

Presentación: Caja de 6 Bot. Bordelesas de 75 cl.

Nota de cata: Bello color cereza intenso con ribetes rojos de capa media alta. Fase olfativa de gran intensidad; limpios aromas de fruta, junto a notas balsámicas aportadas por su paso en barrica. Ataque en boca cálido y envolvente, con buena estructura y expresión frutal. Tánico, equilibrado y con buena acidez. Retronasal impoluta, con notas de confitura y agradables recuerdos vegetales. Final de boca amplio y sabroso, con una noble y ligera tanicidad. Post-gusto largo y persistente que llena el paladar.

Maridaje: Vino muy fácil de maridar con nuestra gastronomía isleña. Carnes en general. Quesos de vaca semi-curados. Ideal con "porcella rostida".

