

## Gvivm

### Tinto

---

**Denominación de origen:** Pla i Llevant de Mallorca

**Varietades:** Merlot y Callet

**Temperatura de servicio:** 16 - 18 °C

**Graduació:** 14 % vol.

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

**Nota de degustación:** Color cereza picota de intensa capa. Limpio y brillante. Fase olfativa de gran calidad, limpios aromas de fruta en compota y madera. Ataque en boca de Matices exquisitos, armoniosos, nobles y Asimismo complejos y elegantes. Equilibrio acidez alcohol excelente. Notas balsámicas SUAVES para super acertada estancia en barrica, ma-dera bien integrada en el vino. Retronasal con notas de Frutas rojas y recuerdos balsámicos de apo paso por barrica. Final de boca sabroso y lleno, con un postgusto ligeramente astringente, largo y persistente.

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

---

