

Mossèn Alcover

Tinto

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietades: Cabernet Sauvignon y Callet

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

Graduación: 14,5 % vol.

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

Nota de cata: Bello color rojo rubí brillante. De capa intensa con ribetes frambuesa. Muy Limpio y brillante. Fase olfativa muy personal de gran intensidad y calidad; limpios aromas de fruta roja madura (grosella mora y frambuesa) formando una grata armonía. Notas suaves de su acertada estancia en barrica. Madera bien integrada en el vino. Ataque en boca original, cálido y sabroso con un paso en boca goloso, fresco y elegante. Equilibrado y muy frutal. Retronasal muy personal e impoluta, con notas de fruta y agradables recuerdos de tierra húmeda.

Maridaje: Carnes rojas. Pastas especiadas. Quesos de vaca y oveja, curados y semi-curados...

