

Gvivm

Tinto

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

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.

