

## Novell Tinto

---

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

**Temperatura de servicio:** 15 - 17 °C

**Presentación:** Caja de 6 Bot. Bordelesas de 0.75 litros

**Nota de cata:** Color cereza granate intenso con ribetes rojo guinda. Limpio y brillante Fase olfativa limpios aromas potentes de fruta madura (grosella y mora), junto a notas de tierra húmeda. Ataque en boca calido, sabrosa y , con buena tanicidad. Bién estructurado y expresivo . Amplio equilibrado y muy frutal Retronasal impoluta, con notas de confitura de frambuesa y agradables recuerdos vegetales. Final de boca alegre, fresco y sávido, con ligera y noble acidez Post-gusto largo que deja al paladar un agradable recuerdo.

**Maridaje:** Muy versátil. Guisos de carnes blancas. Carnes a la plancha. Quesos de vaca semi-curados.

