

Mossèn Alcover Negre

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietats: Cabernet Sauvignon i Callet

Temperatura de servei: 16 - 18 °C

Graduació: 14,5 % vol.

Presentació: Caixa de 6 ampolles bordeleses italianes de 75 cl.

Nota de degustació: Preciós color roig robí brillant. De capa intensa amb rivets de gerd. Molt net i brillant. Fase olfactiva molt personal de gran intensitat i qualitat; nets aromes de fruita vermella madura (grosella, móra i gerds) que formen una grata harmonia. Notes suaus de la seva encertada estada en botla, fusta ben integrada en el vi. Atac en boca original, càlid i saborós amb un pas en boca golós, fresc i elegant. Equilibrat i molt fruitós. Retronasal molt personal, amb notes de fruita i agradables records de terra humida.

Maridatge: Carns vermelles. Pastes especiades. Formatges de vaca i ovella, curats i semicurats...

