

Criança Negre

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servei: 16 - 18 °C

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

Nota de degustació: Color roig robí profund amb rivets teula. Net i brillant. Elaboració i Criança: Mínim de 6 mesos en botes de roure francès i americà. Fase olfactiva d'intensitat on destaquen nets aromes de criança (vainilla, trufa, cuir). Records de pastisseria fina i fustes nobles (cedre). Atac en boca alegre, quasi golós i sàpid, que dóna lloc a un pas per boca vinós, rodó i de gran equilibri-bri acidesa-alcohol. Retronasal perfumada, que recorda fruita ne-gra en compota, junt amb notes especiades. Final de boca ampli, untuós i elegant, amb un postgust llarg que convida a la ingesta.

Maridatge: Ideal amb carn de caça. Formatges semicurats i carns en general. Molt recomanat amb Roast-Beef.

