

Gvivm

Tinto

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 cirera picota d'intensa capa. Net i brillant. Fase olfactiva de gran qualitat, nets aromes de fruita computada i fusta. Atac en boca de matisos exquisits, harmoniosos, nobles i alhora complexos i elegants. Equilibri acidesa alcohol excel·lent. Notes balsàmiques suaus per la seva encertada estada en bóta, ma-dera ben integrada en el vi. Retronasal amb notes de fruites vermelles i records balsàmics del seu pas per bóta. Final de boca saborós i ple, amb un post-gust lleugerament astringent, llarg i persisteixen-te.

Maridatge: Ideal per guisats de carn, porcella a el forn de llenya, carn de caça. Molt recomanat amb roast-beef. Formatges curats.

