

Novell Negre

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servei: 15 - 17 °C

Presentació: Caixa de 6 Bot. Bordelesas de 0.75 litres

Nota de degustació: Color cirera grana intens amb rivets vermell guinda. Net i brillant. Fase olfactiva: nets aromes potents de fruita madura (grosella i móra), junt amb notes de terra humida. Atac en boca càlid, saborós i amb bona tanicitat. Ben estructurat i expressiu. Ampli, equilibrat i molt fruitós. Retronasal impol·luta, amb notes de confitura de gerds i agradables records vegetals. Final de boca alegre, fresc i sàpid, amb lleugera i noble acidesa. Postgust llarg que deixa un agradable record al paladar.

Maridatge: Molt versàtil. Guisats de carns blanques. Carns a la planxa. Formatges de vaca semicurats.

