

Reserva Negre

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servei: 18 °C

Presentació: Caixa de 6 ampolles bordelesa reserva de 75 cl.

Nota de degustació: Color roig robí profund amb rivets teula. Net i brillant. Elaboració i Criança: 12 mesos en botes de roure fran-cès i americà. Fase olfactiva d'intensitat on destaquen nets aro-mes 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 aci-desa-alcohol. Retronasal perfumada, que recorda fruita negra en compota, junt amb notes especiades. Final de boca ampli, untuós i elegant, amb un postgust llarg que convida a la ingesta.

Maridaje: Ideal amb tot tipus de carns. Formatges curats i semicurats.

