

## Gvivm Crianza

### Tinto

---

**Denominación de origen:** Pla i Llevant de Mallorca

**Varietades:** Merlot y Tempranillo.

**Temperatura de servicio:** 18 °C

**Graduación:** 12,5% vol.

**Presentación:** Caja de 6 Bot. Bordelesas de 75 cl.

**Nota de cata:** Bello color cereza intenso con ribetes rojos de capa media alta. Fase olfativa de gran intensidad; limpios aromas de fruta, junto a notas balsámicas aportadas por su paso en barrica. Ataque en boca cálido y envolvente, con buena estructura y expresión frutal. Tánico, equilibrado y con buena acidez. Retronasal impoluta, con notas de confitura y agradables recuerdos vegetales. Final de boca amplio y sabroso, con una noble y ligera tanicidad. Post-gusto largo y persistente que llena el paladar.

**Maridaje:** Vino muy fácil de maridar con nuestra gastronomía isleña. Carnes en general. Quesos de vaca semi-curados. Ideal con "porcella rostida".

