

Es secret d'en Perico Negre

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servei: 16-18°C

Presentació: Caixa de 6 botelles bordeleses de 0,75 litres

Nota de degustació: Vi de color cirera picota, net i brillant. El procés de criaça es va realitzar en bótes de roure francès de 500 litres per posteriorment afinar-se amb la criaça en botella. Al nas destaquen les aromes de fruita comptada amb notes de fusta fina molt ben integrada al conjunt d'aromes del vi. A la boca és sedós, elegant i molt harmoniós. Sense ser astringent té estructura i persistència que convida a la ingesta.

Maridatge: Tot tipus de carns, especialment carn de caça. Molt recomanable també amb roast-beef i formatges curats.

