

Tèntol Negre

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servei: 17°C

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

Nota de degustació: Color vermell cirera intens amb rivets robí tènue, de capa mitjana. Net i brillant. Fase olfactiva amb aromes de gran intensitat i complexitat amb molt bon equilibri entre les notes fruitoses i les aportades per la fusta. Records de grosella i gerds, junt amb notes de ginesta i fustes nobles. Atac en boca càlid i envoltant, amb un pas per boca carnós amb una lleugera tanicitat, que atorga vigor al vi. Retronasal neta i impol·luta, amb records fruitosos i especiats. Final de boca: agradable i saborós i amb una lleugera astringència que es polirà amb el temps. Postgust llarg i molt elegant.

Maridatge: Carns en general. Formatges semicurats de vaca-ovella. Guisats de carn.

