

La Branca

Pinord Balcons Pinord



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre Priorat

IVA del 21 % inclòs

No catalogat. Sense existències

neqv7pnl0xm

cabernet sauvignon, merlot, tempranillo

Descripció: VARIEDADES Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot ELABORACIÓN Tras varios controles de maduración, se vendimian las cepas separadamente por variedades de modo manual, cepa a cepa, seleccionando los racimos sanos y en estado óptimo de maduración. A continuación, se fermentan en pequeños depósitos durante 21 días, se realiza el coupage, y se pasa a las barricas de roble francés en las cuales permanecen 14 meses con sus correspondientes trasiegos. Posteriormente, se pasa a botella y continúa el proceso de crianza y afinamiento. Temperatura de servicio 18°C MARIDAJE Capón y Pularda, Ciervo, Codorniz y perdiz, Estofados y carnes con salsa, Jabalí, Pato, Pies de cerdo, Pollo asado al horno, Pollo en salsa, Queso curado, Quesos viejos ASPECTO Es un vino de gran capa con tonos violetas y reflejos granate. AROMA Robusto y potente, denota en primer lugar su estancia en barrica, para dar lugar después a aromas de frutas maduras y agradables, así

Preu orientatiu a dia 09.09.26, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte. La venda està prohibida a menors de 18 anys.

como matices especiados. A medida que se oxigena, deja aparecer su frutuosidad melosa. GUSTO
Se presenta pleno y vigoroso, con taninos persistentes y toques afrutados silvestres.