La Branca

Blankaforti Tinto
Celler Jordi Llorens



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

Conca de Barberà

14.76

IVA del 21 % incluido

Catalogado. Muy pocas existencias

081

Precio orientativo a día 08.11.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.

Descripción: Blankaforti Negre es un vino tinto natural elaborado por Celler Jordi Llorens, en la región de Conca de Barberà, Cataluña. Se produce con una combinación de Garnacha (25%), Cabernet Sauvignon (25%), Syrah (25%) y Macabeu (25%), utilizando métodos de vinificación artesanal y sin sulfitos añadidos.

Características:
Graduación alcohólica: 12.5%.

Color: Rojo profundo con matices violáceos.

Aroma: Frutas rojas maduras, notas especiadas y un toque mineral.

Sabor: Profundo y complejo, con buena acidez y textura sedosa.

Crianza: 6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías.

Maridaje y consumo:
Se recomienda servir a 14ºC - 16ºC, ideal para acompañar carnes rojas, quesos curados y platos especiados.