La Branca

Blankaforti Tinto
Celler Jordi Llorens



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat:1.30 gr

Vi Negre

Conca de Barberà

14.76
IVA del 21 % inclòs

Catalogat. Molt poques existències

081

Descripció: Blankaforti Negre és un vi negre natural elaborat per Celler Jordi Llorens, a la regió de Conca de Barberà, Catalunya. Es produeix amb una combinació de Garnacha (25%), Cabernet Sauvignon (25%), Syrah (25%) i Macabeu (25%), utilitzant mètodes de vinificació artesanal i sense sulfits afegits. Característiques: Graduació alcohòlica: 12.5%. Color: Rojo profund amb matisos violacis. Aroma: Fruites vermelles madures, notes especiades i un toc mineral. Sabor: Profund i complex, amb bona acidesa i textura sedosa. Criança: 6 mesos en dipòsits d'acer inoxidable sobre els seus emboliques. Maridatge i consum: Es recomana servir a 14 °C - 16 °C, ideal per a acompanyar carns vermelles, formatges curats i plats especiats.

Preu orientatiu a día 08.11.26, 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.