

La Branca Online

Blankaforti Tinto Celler Jordi Llorens



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

Catalunya, Conca de Barberà, Celler de Jordi Llorens

15.35

IVA del 21 % inclòs

Descripció: 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.

081

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 14°C - 16°C, ideal para acompañar carnes rojas, quesos curados y platos especiados.

Preu orientatiu a dia 22.04.26, 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.