

La Branca Online

El Fondo Sumoll



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.60 gr

Vi Negre

Catalogat. Poques existències

12.90

IVA del 21 % inclòs

Descripció: El Fondo Sumoll es un vino tinto, elaborado por Puig Batet con la variedad autóctona Sumoll. Se caracteriza por su perfil fresco y afrutado, con una expresión auténtica del terroir catalán.

Características: 124

Variedad: 100% Sumoll.

Color: Rojo violáceo con ribete granate.

Aroma: Frutos del bosque, ciruela y recuerdos de raspón.

Sabor: Fresco, con taninos marcados y un final herbáceo de persistencia media.

Crianza:

Este vino se elabora sin crianza, lo que resalta su carácter vibrante y juvenil.

Maridaje y consumo:

Ideal para acompañar embutidos, carnes blancas y quesos semicurados, servido entre 14ºC y 16ºC

Preu orientatiu a dia 12.01.26, 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.