

790 Pecats



VI NEGRE

DO Penedès

Varietats

Garnatxa negra (90%) i Syrah (10%).

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Fermentació alcohòlica i malolàctica en àmfores de fang de 1.000 litres durant quatre mesos. Posteriorment, afinament en botes de 500 litres de roure francès durant 12 mesos.

Nota de tast

Vista: Color grana amb reflexos picota de capa mitjana.

Nas: Intensitat de fruita vermella madura amb notes de cacau i espècies dolces.

Boca: Vi amb volum però sedós. Equilibrat i persistent en boca.

Temperatura de servei

14° a 16°C

Maridatge

Carns amb coccions llargues, caça i, fins i tot, postres elabora amb cacau.


Loxarel
VITIVINICULTORS