



Eos

VI NEGRE

DO Penedès

Varietats

Syrah

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Vinyes de conreu ecològic situades a la part més alta de l'Alt Penedès, a 700m sobre el nivell del mar. Aquestes vinyes donen vins ben estructurats i amb bones graduacions. Envelliment durant 12 mesos en bota de 500 litres de roure francès.

Nota de tast

Vista: Color cirera de capa mitja alta amb lleugers tons de teula per la criança.

Nas: En primer lloc, es detecten notes de regalèssia i torrefacció (café i cacau). Després apareix el perfum de la violeta amb una aroma peculiar de cireres. Aromes intenses derivades de la varietat, espècies, herbes mediterrànies i notes balsàmiques.

Boca: La fruita dels tanins es conjuga amb l'acidesa i l'alcohol arrodoneix el conjunt. El roure francès li aporta elegància. El post-gust és llarg amb notes de fruita i espècies. Millora en ampolla durant els primers anys.

Temperatura de servei

14° a 16°C

Maridatge

Ideal per acompanyar tots els tipus de carn, especialment a la brasa, aromatitzades, magret d'ànec i formatges curats.