

790 PE-CAT'S



DO Penedès

VARIETATS

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

ELABORACIÓ

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 de picota en la capa mitja.

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

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

TEMPERATURA DE SERVEI

De 14°a 16°C

MARIDATGE

Carns amb coccions llargues, caça i, fins i tot postres de xocolata amb alts continguts de cacao.