

D.O. Terra Alta

Edetària solo hace vino de las viñas de su propiedad. El objetivo es controlar todo el proceso desde el inicio, porque la viña es la parte más importante de todo el proyecto. Dispone en la actualidad de 38 ha de las cuales 24 son viña; una buena parte de ella es viña vieja con más de 50 años, y el resto, de edad intermedia, entre 20 y 25 años.



VIA EDETANA NEGRE 2014

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

60% Garnacha Fina y Peluda, 30% Syrah, 10% Cariñena.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas de Garnacha fina, Syrah y Cariñena de nuestros terruños "còdols", "tapas", "tapàs blanc" y "vall" respectivamente. Posterior crianza de diez meses en barricas de roble francés de 300 litros para armonizar el conjunto.

NOTAS DE CATA

Aromas que combinan las frutas rojas maduras y licorosas con notas balsámicas. Amplio en boca y goloso. Final largo y persistente con taninos dulces y redondos.

MARIDAJE

Carnes rojas tipo carpaccio, magret de pato con salsa de frambuesas y albóndigas con sepia y guisantes.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com