

D.O. Empordà

Vino tinto proveniente de la finca Garbet, una de las más maravillosas del Empordà, con terrazas a orillas del mar mediterráneo, al norte del agreste y mágico Cap de Creus. Cuatro son los elementos que expresa: el Mediterráneo sobre el que se asoma, la calidez de su sol, un suelo pizarroso de los que confieren carácter y la incansable tramontana. En conjunto forman lo que llamamos los Aires de Garbet.

AIRES DE GARBET 2019

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Garnacha Negra.

ELABORACIÓN

Dos remontados diarios. Maceración de 19 días a una temperatura controlada de 24 °C.

Crianza de 15 meses en bodega bordelesa de roble francés Tronçais de 300 litros y de segundo uso. El resto, en botella.

NOTAS DE CATA

Color cereza de capa alta y ribete violáceo. Gran abanico aromático: hierbas mediterráneas, frutos rojos y un fondo balsámico. En boca es fresco, intenso y muy equilibrado. Presenta una clara personalidad varietal, con unos taninos maduros, envolventes y con sensación sedosa. Elegante y con un largo posgusto. Gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

En general platos sabrosos e intensos. Carnes de todo tipo, especialmente carne roja y carnes estofadas o asadas. Salsas intensas y sabrosas, de carne o de vino tinto. Especialmente indicados con alimentos cocinados a la brasa. Condimenta los platos con especias, hierbas mediterráneas y con setas. Pasta con salsas potentes como un Ragú de ternera. Arroces de carne, intensos y sabrosos.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com