

PERELADA

D.O. Empordá

Finca Garbet es lo mejor del viñedo de Castillo de Perelada en la Costa Brava, a orillas del Mediterráneo. El suelo pizarroso, muchos días de sol, la fuerte y seca Tramontana y la proximidad al mar hacen de este monovarietal de Syrah un tinto muy aromático, balsámico, fresco y equilibrado.



FINCA GARBET 2016

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Syrah.

ELABORACIÓN

Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 25 días a una temperatura controlada de 24°C.

Crianza de 24 meses en barrica nueva de 300 litros de roble francés Tronçais, resto en botella.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso. Gran abanico aromático: hierbas mediterráneas, frutas maduras, fondo balsámico. Mineral. En boca es intenso, redondo y fresco a la vez, pero sobre todo muy equilibrado. Los taninos están presentes, pero resultan maduros y sedosos. Tiene un largo posgusto y un gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

En general con los platos más contundentes. Con guisos y asados de carne. Con platos de caza. Con salsas sabrosas y contundentes. Condimenta tus platos con pimienta, especias dulces, mermeladas de frutas rojas, y setas si es un vino evolucionado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com