

RESERVA 2008

TIPUS DE RAÏM

50% Cabernet Sauvignon i 50% Merlot.

GRAU ALCOHÒLIC

14,5% vol.

ELABORACIÓ

La fermentació transcorre a temperatura controlada, 25/30°C, amb maceració amb les seves pells, amb la finalitat d'afavorir la formació d'aromes i color en la primera fermentació.

CRIANÇA

12 mesos en barriques de roure, romanent un mínim de 2 anys en ampolla.



NOTA DE TAST

A la vista. Color rubí brillant amb tons teula propis de la criaça.

A l'olor. Fruita vermella, cafè i aromes torrats de fustes nobles i pebre pròpies de la varietat Cabernet Sauvignon.

Al gust. Sabor untuós amb records de fruites vermelles. Equilibrat amb tanins madurs i bon pas en boca.

MARIDATGE

Degut a la seva complexitat és perfecte per prendre amb tot tipus de carns vermelles i caça. Company ideal d'arrossos i guisats, així com per acompanyar formatges forts.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C i servir entre 16-18°C.