



Nombre: BALDOMA SELECCIÓ

Origen: COSTERS DEL SEGRE

Variedad: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO I BOBAL.

Grado Alcohólico: 14 %

Elaboración:

Vino de crianza (4 meses en barrica de roble francés).

Vinificación tradicional con maceración prolongada, y una temperatura de fermentación

27 - 28 ° C

Con carácter mediterráneo, agradable y fácil de beber.

Notas de Cata:

Color: Rubí intenso y superficie brillante.

Aroma: En Nariz potente, elegante, limpio de naturaleza frutal (moras y arándanos) y especiada pimientos, mentolado, tabaco y vainilla: de duración prolongada.

Sabor: En boca primera impresión agradable, cálido con buen equilibrio taninos - acidez, amable, amplio, de retrogusto prolongado.

Temperatura de Servicio: 16C