



Nombre: CRISTIARI D'ALÒS

Origen: COSTERS DEL SEGRE

Variedad: MERLOT

Grado Alcohólico: 13,6 %

Elaboración:

Gracias al innovador concepto de elaboración a que ha estado sometido, la aplicación de frío antes de la fermentación, que se realiza a temperatura controlada, y una corta maceración, seguida de la fermentación malo-láctica y una breve crianza en barricas, da como resultado este excelente Merlot.

Notas de Cata:

Color: Rojo oscuro con ribetes granatosos, muy intenso. Lágrima abundante y fina.

Aroma: En nariz encontramos fruta fresca y confitada, con toques herbáceos y madera de gran intensidad.

Sabor: Vino fresco, agradable, largo y persistente. Buena acidez y buena presencia de taninos. Muy sabroso, con tostados suaves, mucha presencia de la fruta y suave madera.

Temperatura de Servicio: 16C