

Vall de VinYES



ORIGEN: TERRA ALTA
VARIEDAD: 100% Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en tinajas de acero inox durante 11 días a 17°C

CATA:

AROMA: Con estructura y complejidad, con nariz muy floral con toques de frutas rojas y minerales.

SABOR: Tiene una entrada muy dulce donde podemos encontrar los mismos gustos que se encuentran en la nariz. Muy franco y largo en tiempo.

MARIDAJE: Está indicado para cualquier tipo de carnes blancas y rojas. Ideal para comidas con arroces, carnes rojas y toda clase de quesos semi-curados y curados.

