

VALLMORA

VINYA MAS

COLL



ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: 100% GARNACHA TINTA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Elaborado 100% con Garnacha negra. El racimo proviene de dos viñas viejas de Rials, donde se seleccionan los racimos para configurar este vino. Las maceraciones duran alrededor de tres semanas y la crianza se realiza en barricas de 500 litros durante 12-14 meses.

CATA:

COLOR: Cereza.

AROMA: Intenso, afrutado (frutos rojos), balsámico, licoroso, matices de jengibre, muy varietal.

SABOR: Boca redonda y carnosa, de estructura media, tanino maduro y pulido, fresco. Final con matices de regaliz y tostados.

MARIDAJE: Marida perfectamente con platos tradicionales catalanes a base de carnes de todo tipo, bolets y quesos.