

# Tempranillo-Merlot



VI DEL MEDITERRANI

# IPSIS

## VARIETATS

Ull de Llebre i Merlot

## GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol.

## ELABORACIÓ

Vinificació de cada varietat per separat. Fermentació del most amb les pells del raïm a temperatura no superior a 27°C durant uns 8 dies. S'aconsegueix extreure una bona estructura polifenòlica, conservant la personalitat de cada varietat.

## NOTA DE TAST

Color grana de capa molt intensa. Nas penetrant i complex que recorda a l'eucaliptus i a la menta, amb tocs d'espècies com ara el pebre. Molt saborós en boca, notablement estructurat, equilibrat i ric en matisos. Conservant notes afruitades saboroses i persistents.

## GASTRONOMIA

Combina bé amb carns blanques i vermelles, xai a la brasa i aus. Formatges curats i blaus.

## TEMPERATURA DE SERVEI

14°-18°C

## PRESENTACIÓ

AMPOLLA: Borgonya

CODI EAN AMPOLLA: 8427221024523

TAP: Suro natural

CÀPSULA: Complexa personalitzada

CAIXA: 6 ampolles de 75 cl.

Pes: 8,50 Kg. - Alçada: 30 cm. - Ample: 18 cm. - Llarg: 27 cm.

