

VINYA EL VILÀ

CRIANÇA

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETATS

Ull de llebre, Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol

ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 27°C durant 12 dies.
Després de realitzar la fermentació malolàctica, el vi inicia la
criança en bótes de roure durant un període de entre 6 a 9 mesos.

NOTA DE TAST

Aromes càlids de fruites vermelles madures, fosos amb fragàncies de
vainilla i canyella. Destaquen els gustos de fruites silvestres que es
barregen amb notes de cacau, cafè i les lactones del roure.

GASTRONOMIA

Combina bé amb carns vermelles, tot tipus de brases, guisats i caça.
També amb formatges curats.

TEMPERATURA DE SERVEI

14-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA
Bordelesa

CODI EAN AMPOLLA CODI EAN CAIXA
8427221024424 68427221024426

TAP
Suro natural

CÀPSULA
Complexe

CAIXA
6 ampolles de 75 cl.
Pes - 8,20 Kg. Alçada - 33 cm. Ample - 15 cm. Llarg - 23 cm.

