

TAL COM RAJA

DO TERRA ALTA

Garnatxa negra/Syrah

Localització: Elaborat amb Garnatxa negra i Syrah de les nostres vinyes situades a la Plana de Gandesa, en terrasses elevades, sòls ben drenats i, per tant, oferint baixes produccions.

Elaboració: Al celler realitzem dues vinificacions diferents: la primera amb maceració en fred per aportar tota l'autenticitat de la fruita de la Garnatxa negra, i la segona més tradicional amb raïms més madurs, que ens donaran complexitat i estructura.

Vista: Color vermell intens amb tons violacis.

Nas: Predomini de fruits vermells intensos, records a pastís de formatge amb nabius i final especiat.

Boca: Entrada amable, pas de boca amb tanins suaus, amb predomini de fruits vermells intensos i final especiat.

Maridatge: Pop a la gallega, estofats, faves y pèsols amb botifarra negra, cabrit, verduretes a la brasa.

Temperatura de servei: 16°C.

Celler: Moacin Wines.

TERRA ALTA (Tarragona)

