

PUR 2019



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Syrah
Garnatxa negra
Cabernet Sauvignon



15% Vol.



Vi ecològic certificat

ELABORACIÓ

Selecció manual de la verema procedent de les nostres vinyes, amb baixos rendiments. Maceració prefermentativa en fred, per una màxima aportació d'aromes varietals al most. Remuntats delicats tipus «pissages» durant la fermentació-maceració a temperatura controlada, descubat suau per gravetat i sense premsar. Repòs en ampolla abans de sortir al mercat

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Granat intens amb rivets violacis.



Aroma: Fruites negres amb aromes balsàmiques mediterrànies i tocs especiats que es realcen amb un llarg i elegant retronasal.



Sabor: Entrada sedosa i succulenta. Pas en boca golós acompanyat per uns tanins agradables i ben arrodonits. El post gust és llarg i persistent

MARIDATGES I RECOMANACIONS DE SERVEI

Carns vermelles, sobretot de vedella amb llarges coccions. Tot tipus de carns a la brasa. Xai o cabrit al forn amb herbes mediterrànies. Formatges semi curats en totes les seves variants.

Recomanem servir-lo entre 16°C-18°C

Degut al seu procés d'elaboració ecològic i amb la mínima intervenció química, al llarg del temps en ampolla es poden formar petits sediments.