

Arbre Negre Priorat



Arbre Negre Priorat

País de origen:	España
Región:	D.O.Ca Priorat
Variedad:	Granacha, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah
Volumen:	0,75 l
Producción:	tanques de acero
Contenido alcohólico:	15 %
Acidez:	5,8 g/l
Azúcar residual:	1,75 g/l
Cierre:	corcho natural

Nota de cata:

Color púrpura con reflejos violetas. En nariz aromas frescos de cereza y grosellas con un toque intenso de pimienta blanca.

En boca, entrada especiada y firme, posteriormente carnoso ofreciendo aromas florales con un toque de té negro. Final largo. Taninos bien integrados.

Temperatura optimal de consumo: 16-18° C

Perfecto para carnes, cocidos, arroces y quesos.