

VB Negra Nit

Vins d'autor amb singularitat pròpia!

Color vermell intens de tonalitat robí.

En nas presenta un ric ventall d'aromes, dominant la confitura de fruita negra, mora i pruna amb aspectes especiats, vainilla i pebre, així com un punt de roure al rerefons.

És un vi madur en tots els seus aspectes, i així es mostra en boca: Sabors densos i amables, de pas sedós, dens i melós en tot el seu recorregut i càlid al final.

MARIDATGE

La intensitat del vi i la presència de tanins, encara que rodons, ens condueix fins les carns de vedella, xai o porc indistintament i amb coccions més aviat senzilles, brasa o similar, sense excessives condimentacions. Un formatge guarit d'ovella també ens ho farà gaudir.

VARIETATS I ELABORACIÓ

Garnatxa negra, Merlot y Monastrell. Vinificació habitual en negres, maceracions mitjanes a temperatura moderada. Envelliment al voltant d'un any en roure preferiblement francès.

EXCLUSIVITAT

La maduresa típica de la garnatxa, de fruita llaminera i gran voluptuositat es germana amb la potència del Merlot que hem aconseguit contenir en el nostre terrer, perquè una bona ossada subjecti les tendres carns de la garnatxa.

RECONeixEMENTS

XXIV Concurs de Vins i Caves DO Conca de Barberà:

1r Premi Vi Negre Criat en Bóta (Collita 2012)

1r Premi Vi negre Criat en Bóta (Collita 2013)



**Garnatxa, Merlot
i Monastrell**



**12 mesos en bota
de roure francès
torrat mig**



Servir-se a 15°