

VINYES
7 PAMS
VINS AMB PRINCIPIS



PARCERES COUPAGUE

Tipus de vi: Negre ecològic

Varietats: 40% Garnatxa | 30% Ull de Llebre | 30% Cariñena

Zona: D.O. Penedés

Àmbit Geogràfic: Garraf

Grau Alcohòlic: 13,5% vol.

Elaboració: Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 11 mesos. Sulfitos els justos.

Nota de cata: Molt equilibrat amb aromes de fruita negra madura, violetes, bosc mediterrani i espècies dolces. Taní vellutat i records especiados de pebre i regalèssia.

Maridatge: Porc i vedella rostida, xai al forn i carns vermelles.

Temperatura de servei: 16-18°C

