

GÍNJOL 2016

NOTA DE TAST

Anàlisi visual:

En la fase visual destaca el color viu a cirera picota amb un rivet violaci que en denota joventut. Amb una capa alta, llàgrima persistent i molt marcada, atributs d'un vi amb cos i bona estructura.

Anàlisi olfatiu:

En la fase olfactiva, a copa parada trobem una intensitat mitjana. És un vi que necessita una bona aireació i que un cop decantat s'expressa més ràpidament. En destaca l'aroma a cuirs fins i bacó fumat. A poc a poc apareixen l'olivada i fruita negra i petites notes de toffee provinent de la criança.

Anàlisi gustatiu:

A primer cop és un vi càlid. Té un taní marcat amb bona tenacitat i greixor que ens omple la boca. Trobem també una acidesa ben integrada que li aporta frescor. És un vi llarg i persistent que ens deixa assaborir-lo durant una bona estona.

Maridatge:

Aquest vi casa molt bé tant amb carns vermelles i caça. També pot aguantar bé guisats succulents.

Temperatura de servei:

Entre 16 i 18 °C

Consum preferent:

Consumir preferentment entre el 2017 i el 2022.

Nota de tast:

Realitzada pels Sommeliers Roser Virgili i Manel Subirà.



ANTONI GIRIBET | C/ VERGE DE L'HORTA, 16 | 25263 PREIXANA | LLEIDA

Tel: +34 650395341 | celler@antonigiribet.cat | www.antonigiribet.cat