

GÍNJOL 2016

NOTA DE CATA

Análisis visual:

En la fase visual destaca el color vivo a cereza picota con un ribete violáceo que denota juventud. Con una capa alta, lágrima persistente y muy marcada, atributos de un vino con cuerpo y buena estructura.

Análisis olfativo:

En la fase olfativa, a copa parada encontramos una intensidad media. Es un vino que necesita una buena aireación y que una vez decantado expresa más rápidamente. Destaca el aroma a cueros finos y bacon ahumado. Poco a poco aparecen la olivada y frutas negras y pequeñas notas de toffee proveniente de la crianza.

Análisis gustativo:

A primeras es un vino cálido. Tiene un tanino marcado con buena tenacidad y grasoso que nos llena la boca. Encontramos también una acidez bien integrada que le aporta frescura. Es un vino largo y persistente que nos deja saborearlo durante un buen rato.

Maridaje:

Este vino va muy bien tanto con carnes rojas y caza. También puede aguantar bien guisos succulentos.

Temperatura de servicio:

Entre 16 y 18 °C

Consumo preferente:

Consumir preferentemente entre el 2017 y el 2022.

Nota de cata:

Realizada por los Sommeliers Roser Virgili y Manel Subirà.



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

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