

# MIL SONS 2016

## NOTA DE TAST

### **Anàlisi visual:**

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

### **Anàlisi olfatiu:**

En la fase olfactiva, a copa parada trobem una intensitat mitjana i un vi franc que es va expressant amb el pas del temps. En destaca l'aroma varietal a pebrot verd bracejat. Trobem també aromes a fruites vermelles amb una mica de licor, sobretot es marca la maduixa confitada. Es noten també lleugeres notes torrefactes marcades per la fusta.

### **Anàlisi gustatiu:**

A primer cop és un vi càlid. Amb boca sedosa, untuós, amb uns tanins rodons i carnosos. En la retro nasal se segueixen marcant els aromes varietals del Cabernet Sauvignon i les aromes terciàries de la cria. És un vi llarg i persistent en boca que es deixa assaborir encara una estona després d'haver-lo begut.

### **Maridatge:**

Aquest vi casa molt bé tant amb carns blanques a la brasa, aviram, arrossos i pasta amb bolets.

### **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](mailto:celler@antonigiribet.cat) | [www.antonigiribet.cat](http://www.antonigiribet.cat)