

MIL SONS 2016

NOTA DE CATA

Análisis visual:

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

Análisis olfativo:

En la fase olfativa, a copa parada encontramos una intensidad media y un vino franco que se va expresando con el paso del tiempo. Destaca el aroma varietal a pimiento verde braceado. Encontramos también aromas a frutas rojas con un poco de licor, sobre todo se marca la fresa confitada. Se notan también ligeras notas torrefactas marcadas por la madera.

Análisis gustativo:

A primeras es un vino cálido. Con boca sedosa, untuoso, con taninos redondos y carnosos. En la retro nasal se siguen marcando los aromas varietales del Cabernet Sauvignon y los aromas terciarios de la crianza. Es un vino largo y persistente en boca que se deja saborear todavía un rato después de haberlo bebido.

Maridaje:

Este vino va muy bien tanto con carnes blancas a la brasa, aves, arroces y pasta con setas.

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@antonigiribet.cat | www.antonigiribet.cat