

GÍNJOL 2017

DO COSTERS DEL SEGRE

Análisis visual

Vino tinto limpio y brillante, de color picota oscuro y profundo, con un ribete de notas azuladas intensas fruto de su juventud.

Capa alta prácticamente opaca con lágrima densa.

Un vino intenso y estructurado.

Análisis olfativo

En un primer momento destaca la fruta oscura, licorosa y confitada, moras y ciruelas sobre un fondo de hierbas mediterráneas, romero y lavanda.

A medida que se va abriendo marca más las especias; clave, pimienta negra y notas ahumadas.

Un vino complejo y atractivo.

Análisis gustativo

Entrada potente, con cuerpo, de taninos bien integrados y acidez suave. Goloso y sabroso, buen equilibrio entre las notas de fruta y especias.

Posgusto balsámico con el carácter varietal del syrah (fruta licorosa, aceituna negra y balsámicos).

Maridaje

Ideal con cordero, caza, carnes rojas y guisos de cocción lenta.

Temperatura de servicio

Entre 15 °C y 17 °C.

Nota de cata

Realizada por el sumiller Gregori Albareda.



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

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