

# MIL SONS 2017

DO COSTERS DEL SEGRE

## Anàlisi visual

Vi negre net i brillant, en destaca el color picota intens amb rivet de tonalitats violàcies intenses, fruit de la seva joventut.

Capa alta que denota una bona intensitat i estructura, amb llàgrima densa.

## Anàlisi olfactiva

En un primer moment destaquen els aromes primaris de la fruita, cirera, pruna i fruita fosca confitada. A mesura que el vi es va obrint surten notes elegants de flors, com ara clavell i petúnia.

Amb l'oxigenació en copa surten espècies dolces i notes lleugerament torrades, fruit de la criança en bóta.

## Anàlisi gustativa

Entrada àmplia i golosa. Elegant, untuós i amb un taní fi i vellutat. Postgust persistent, ampli i rodó. Acidesa elegant.

Es reafirmen les notes que hem notat en la fase olfactiva, donant a entendre que aquest es un vi franc i molt polit.

## Maridatge

Ideal per a productes frescos elaborats amb cocccions curtes.

Graellades de verdura, carns i peixos a la brasa, pasta fresca, etc.

## Temperatura de servei

Entre 15 °C i 17 °C.

## Nota de tast

Realitzada pel sommelier Gregori Albareda.



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

Tel: +34 650395341 | [celler@antongiribet.cat](mailto:celler@antongiribet.cat) | [www.antongiribet.cat](http://www.antongiribet.cat)