

# GÍNJOL 2018

DO COSTERS DEL SEGRE

## Anàlisi visual

Vi negre net i brillant, de color picota fosc i profund, amb un rivet de notes blavoses intenses fruit de la seva joventut.

Capa alta pràcticament opaca amb llàgrima densa.

Un vi intens i estructurat.

## Anàlisi olfactiva

En un primer moment destaca la fruita fosca, licorosa i confitada, mores i prunes sobre un fons d'herbes mediterrànies, romaní i espígol.

A mesura que es va obrint marca més les espècies; clau, pebre negre, notes fumades i torrades.

Un vi complex i atractiu.

## Anàlisi gustativa

Entrada potent, amb cos, de tanins ben integrats i acidesa suau. Golós i gustós, bon equilibri entre les notes de fruita i espècies dolces.

Postgust balsàmic amb el caràcter varietal del syrah (fruita licorosa, oliva negra i balsàmics).

Bona amplitud i llarga persistència en boca.

## Maridatge

Ideal amb anyell, caça, carns vermelles i guisats de cocció lenta.

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