

# MIL SONS 2018

DO COSTERS DEL SEGRE

## Análisis visual

Vino tinto limpio y brillante, destaca el color picota intenso con ribete de tonalidades violáceas intensas, fruto de su juventud. Capa alta que denota una buena intensidad y estructura, con lágrima densa.

## Análisis olfativo

En un primer momento destacan los aromas primarios de la fruta, cereza, ciruela y fruta oscura confitada. A medida que el vino se va abriendo salen notas elegantes de flores.

Con la oxigenación en copa salen especias dulces y notas ligeramente tostadas, canela y vainilla, fruto de la crianza en barrica.

## Análisis gustativo

Entrada amplia y golosa. Elegante, untuoso y con un tanino fino y aterciopelado.

Posgusto persistente, amplio y redondo. Acidez elegante.

Se reafirman las notas que hemos notado en la fase olfativa, dando a entender que este es un vino franco y muy pulido.

## Maridaje

Ideal para productos frescos elaborados con cocciones cortas. Parrilladas de verdura, carnes y pescados a la brasa, pasta fresca, etc.

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