

# GÍNJOL 2019

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, notas ahumadas y tostadas.

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 dulces.

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

Buena amplitud y larga persistencia en boca.

## Maridaje

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

## Temperatura de servicio

Entre 15 °C y 17 °C.



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)