

# GLOPS 2019

NEGRE SELECCIÓ

## Anàlisi visual

Vi negre net i brillant de color picota fosc, intens i profund, amb un rivet de notes blavoses i atractius matisos violacis.

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

## Anàlisi olfactiva

En un primer moment destaca la fruita vermella i negra confitada, maduixa, mores, nabius i gerds sobre un fons d'herbes aromàtiques.

A mesura que es va obrint surten notes elegants de flors dolces com la rosa i el gessamí, a més de lleugeres notes torrades.

Un vi complex i atractiu.

## Anàlisi gustativa

Entrada potent, amb cos. Elegant, untuós amb tanins ben integrats i acidesa refinada.

Bona amplitud i llarga persistència en boca.

## Maridatge

Ideal per a plats potents i saborosos com anyell, carn de caça, carns vermelles i guisats de cocció lenta.

## Temperatura de servei

Entre 15 °C i 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)