

GLOPS 2019

NEGRE SELECCIÓ

Análisis visual

Vino tinto limpio y brillante de color picota oscuro, intenso y profundo, con un ribete de notas azuladas y atractivos matices violáceos.

Capa alta que denota una buena intensidad y estructura, con lágrima densa.

Análisi olfativo

En un primer momento destaca la fruta roja y negra confitada, fresa, moras, arándanos y frambuesas sobre un fondo de hierbas aromáticas.

A medida que se va abriendo salen notas elegantes de flores dulces como la rosa y el jazmín, además de ligeras notas tostadas.

Un vino complejo y atractivo.

Análisi gustativo

Entrada potente, con cuerpo. Elegante, untuoso con taninos bien integrados y acidez refinada.

Buena amplitud y larga persistencia en boca.

Maridaje

Ideal para platos potentes y sabrosos como cordero, carne de 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 | www.antonigiribet.cat