GÍNJOL 2021

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 especies; 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 ºC y 17 ºC.

ANTONI GIRIBET

ANTONI GIRIBET | C/ VERGE DE L'HORTA, 16 | 25263 PREIXANA | LLEIDA

Tel: +34 650395341 | celler@antonigiribet.cat | www.antonigiribet.cat