



FEIXA NEGRA

Tinto

DO | Priorat

UVAS | Garnacha 50%, Cariñena 50%

CRIANZA | Más de 6 meses

VIÑEDOS | Más de 25 años

ALCOHOL | 14%

Nota de cata

Color cereza picota con reflejos morados. Aroma de frutos rojos, vainilla y notas tostadas. En boca es completo y potente, atractivamente complejo, concentrado, con recuerdos de confituras y cacao. Postgusto muy largo, elegante y bien equilibrado, con buenas notas de crianza.

Maridaje

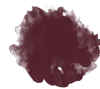
Recomendamos tomarlo con carnes rojas, caldos, estofados, también con setas y quesos azules y curados.

Logística

6 botellas por caja - 100 cajas por palé

7,5 kg peso total de la caja

Variedades



Tinto



Tinto selección