

Feixa Negra

Tinto Crianza



D.O. | Priorat

CRIANZA | 12 meses en roble francés de 300L

UVAS | 50% Garnacha, 50% Cariñena

ALCOHOL | 14%

Nota de cata

Brillante color rubí, con reflejos granate. Impacta de inicio una sutil mezcla entre aromas de frutos rojos maduros y aromas especiados con un toque de hierbas aromáticas de fondo. En boca es enérgico en su entrada aunque elegante de cuerpo. El vino ofrece todo su potencial gracias al equilibrio entre la densidad, un tanino amable y una larga acidez a final de boca. Este equilibrio le aporta complejidad y personalidad y, al mismo tiempo, estas propiedades marcan al vino con las principales virtudes de un auténtico Priorat y le aseguran una gran capacidad de envejecimiento en botella.

Maridaje

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

Logística

6 botellas por caja - 95 cajas por palet
7,5 kg por caja