

Fermança Negro 2017

fermança



Callet (78%) Syrah 22%

12 meses en barrica de roble - Oak barrels 12 months - 12 Monate im Fass

Color: Rojo granate, capa media con reflejos rubí.

Aroma: Aroma complejo y varietal (callet) con fruta roja y notas de hierbas mediterráneas.

Boca: Ataque amable, taninos sedosos, equilibrio.

Graduación: 11,5% vol.

Acidez total: 5,7 g/L

Azúcar: < 0.2 g/L

Producción anual: **2.000 botellas**

GASTRONOMÍA

Servir entre 12 C.
Arroz brut, burballes.

Colour: Garnet red, medium shade, ruby highlights.

Aroma: Complex and characteristic Callet with red fruits, Mediterranean herbal notes.

Palate: Smooth, silky tannins, well balanced.

Alcoholic Prof.: 12,2% vol.

Total Acidity: 5,7 g/L

Sugar Content: < 0.2 g/L

Annual production: **2.000 bottles**

GASTRONOMY

Serve between 12°C.
Arroz brut, burballes.

Farbe: Granatrot, nicht viel Farbe, Rubinreflexe.

Aroma: Komplexes Aroma vom Callet mit roten Früchten, mit mediterranen Kräuternoten.

Geschmack: Angenehm, samtige Tanine und ausgeglichen.

Alkohol: 12,2% vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/L

Zucker: < 0.2 g/L

Jahresproduktion: **2.000 Flaschen**

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 12 C.
Arroz brut, Burballes.

BODEGAS BORDOY

terra de marès