

Terra de Marès Negro 2015

TERRA DE MARÈS



Callet (40%), Merlot (22%), Cabernet Sauvignon (20%) y Syrah (18%)
12 meses en barrica de roble - Oak barrels 12 months - 12 Monate im Fass

Color: Rojo cereza.
Aroma: Intenso aroma a frutas negras y rojas. Notas minerales y balsámicas en perfecto equilibrio con los tostados.
Boca: Ataque amable con paso estructurado y fresco. Persistente final con taninos maduros de gran calidad.

Graduación: 14%.
Acidez total: 5,3 g/L.
Azúcar: < 0,2 g/L.

Producción anual: **1.500 botellas**

GASTRONOMÍA
Servir entre 16 - 18 C.
Carnes rojas, platos de caza. Quesos curados y grasos.

Colour: Cherry red.
Aroma: Intense aroma of black and red fruits. Mineral and balsamic notes in perfect balance with roasted.
Palate: Starts out soft on the palate, going into a well-balanced, persistent finish with ripe tannins of great quality.

Alcoholic Prof.: 14%.
Total Acidity: 5,3 g/L.
Sugar Content: < 0,2 g/L.

Annual production: **1.500 bottles**

GASTRONOMY
Serve between 16-18°C.
Stewed meats, suckling pig.

Farbe: Kirschtrot.
Aroma: Intensives Aroma von schwarzen und roten Waldfrüchten. Mineralien und Balsamico in einem perfekten Einklang mit Röstnoten.
Geschmack: Dicht am Gaumen, gut eingebunden, mit einem sehr lang anhaltendem guten Volumen. Mit reifen Tannieren von bester Qualität.

Alkohol: 14%.
Gesamtsäure: 5,3 g/L.
Zucker: < 0,2 g/L.

Jahresproduktion: **1.500 Flaschen**

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 16 - 18 C.
Rotes Fleisch, Wildgerichte. Reifer und kräftiger Käse.