

Terra de Marès Negro 2017

TERRA DE MARÈS



Cabernet Sauvignon (34%) Merlot (33%) y Syrah (33%)

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: 14,5%. **Acidez**

total: 5,2 g/L. **Azúcar:** < 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.: 14,5%.

Total Acidity: 5,2 g/L. **Sugar**

Content: < 2 g/L.

Annual production: **1.500 bottles**

GASTRONOMY

Serve between 16-18°C.

Stewed meats, suckling pig.

Farbe: Kirschrot.

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: 14,5%.

Gesamtsäure: 5,2 g/L.

Zucker: < 2 g/L. Jahresproduktion:

1.500 Flaschen

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 16 - 18 C.

Rotes Fleisch, Wildgerichte. Reifer und kräftiger Käse.