



# MARÈS Añada 2019

# MARÈS

Merlot (59%), Cabernet Sauvignon (37,5%), Call et (2%), Gargalossa ( 0,5%), Syrah ( 0,5%) y Fogoneu ( 0,5%)

Color: Picota con reflejos violáceos cap a media-alta.  
Aroma: Fruta roja (grosellas) y notas de pimienta verde.  
Boca: Fresco y frutal con una buena estructura.

Graduación: 14%.  
Acidez total: 5,2 g/L  
Azúcar: < 1,5 g/L.

Producción anual: 8.000 botellas

## GASTRONOMÍA

Servir entre 16 - 18 C.  
Charcutería, sobrasada, queso semicurado.

Colour: Cherry with reflections with a medium to high violet shades.  
Aroma: Red fruits (blackcurrants) hint of a roasted green peppers.  
Palate: Fresh, fruity with a good structure.

Alcoholic Prof.: 14%.  
Total Acidity: 5,2 g/L  
Sugar Content: < 1,5 g/L

Annual production: 13.000 bottles

## GASTRONOMY

Serve between 16-18°C.  
Charcuterie, semi-cured cheeses, "sobrasada".

Farbe: Kirschrot mit violetten Reflexen.  
Aroma: Johannisbeeren, Himbeeren mit einer Note Grüner Pfeffer.  
Geschmack: Frisch, intensiv fruchtig mit einer guten Struktur.

Alkohol: 14%.  
Gesamtsäure: 5,2 g/L.  
Zucker: < 1,5 g/L.

Jahresproduktion: 13.000 Flaschen

## EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 16 - 18 C. Wurst, Käse.

