

Terra de Marès Negro

Merlot (66 %), Syrah (17%) , Cabernet Sauvignon (17%)

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: 15%

Acidez total: 5,82 g/L.

Azúcar: < 2.5 g/L.

Producción anual: 1.500 botellas

GASTRONOMÍA

Servir entre 16 - 18 C°

Porcella rostida

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: 15%.

Total Acidity: 5,82 g/L.

Sugar Content: < 2.5 g/L.

Annual production: 1,500 bottles

GASTRONOMY

Serve between 16-18 C°

Porcella rostida

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: 15%.

Gesamtsäure: 5,82 g/L.

Zucker: < 2,5 g/L.

Jahresproduktion: 1.500 Flaschen

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 16 - 18 C°

Porcella rostida