



FEIXA NEGRA

Tinto selección

DO | Priorat

UVAS | Garnacha 50%, Cariñena 50%

CRIANZA | Más de 12 meses

VIÑEDOS | Más de 25 años

ALCOHOL | 14,5%

Nota de cata

Color rojo cereza oscuro con reflejos púrpura. Aromas a frutos rojos, vainilla y almendras tostadas. En el paladar es potente, con toques a mermelada y cacao. Postgusto persistente al acabar, elegante, limpio y equilibrado con suaves matices de el proceso de envejecimiento. Un Priorat con volumen e intensidad.

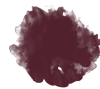
Maridaje

Recomendamos tomarlo con carnes rojas, carnes, estofados, también con setas y quesos azules y curados.

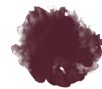
Logística

6 botellas por caja - 100 cajas por palé
7,5 kg peso total de la caja

Variedades



Tinto



Tinto selección