

PERAFITA

VINO TINTO

2009

COUPAGE

Vino tinto elaborado con un *coupage* de *Cabernet Sauvignon*, *Garnacha Negra* y *Merlot*.

VINIFICACIÓN

El Perafita tinto se comercializa en botellas de 75Cl i 50Cl. La uva se vendimia a mano en cajas de 10Kg. La vinificación se elabora en depósitos de acero inoxidable. Maceración en frío antes de la fermentación a temperatura baja. Fermentación con 2 remontados diarios durante 10 días a temperatura controlada. Elaborado 11 meses en barrica de roble *Allier* francés.

DEGUSTACIÓN Y GASTRONOMÍA

Vino de color cereza picota de capa media. Aroma intensa y compleja con notas especiadas derivadas de la crianza en barrica y notas balsámicas sobre un fondo de fruta madura. Es un vino denso, amplio y con buena estructura, con una acidez fresca y taninos maduros. En resumen, un vi no equilibrado, largo y con un buen recorrido en boca.

Se puede maridar con carne, un pescado al horno, arroz o fideos a la cazuela, quesos...

