



LES TIMBES

ORIGEN: PENEDÈS

VARIEDAD: GARNACHA Y CABERNET SAUVIGNON

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%


ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ELABORACIÓN:

Vendimia manual y parte del racimo seleccionado grano a grano en la mesa de selección. Fermentación y maceración en frío durante 6 días y posterior crianza en barricas de roble francés de 2º y 3er año. Ligera filtración antes de embotellar.

CATA:

COLOR: Cereza picota.

AROMA: Agradables aromas a fruta madura, especiado, roble cremoso, torrados y una pincelada de cacao.

SABOR: Muy gustoso, con recuerdos de fruta madura, y donde mantiene una buena acidez.

MARIDAJE: Costillitas de cordero a la brasa, pimiento escalivado y patatas al caliu. Va muy bien también con carnes especiadas con salsas aromáticas al estilo chumichirri.

Certificado ecológico y vegano.