Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

CENT X CENT

ORIGEN: TERRA ALTA
VARIEDAD: 100% GARNACHA NEGRA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

Vins del Tros

ELABORACIÓN:

Seleccionado y vendimiado a mano, fermentado en depósitos de acero, con temperaturas de entre 18ºC y 20ºC, las fermentaciones tanto alcohólica como malo-láctica se producen de forma espontánea, y con una crianza de siete meses en ánforas de barro de mil litros. Posteriormente se estabiliza con frío y se embotella.

CATA:

Crianza: Vino tinto seco, donde se aprecian aromas intensos a frutos rojos procedentes de la uva en un estado óptimo de maduración, potenciados por la fermentación en el interior del grano de la uva, tan característicos de la variedad.
Maridaje: Vino fresco, que combina a la perfección con todo tipo de carnes y elaboraciones, pescados carnosos y una gran variedad de arroces y pastas. Puede consumirse a una temperatura más fresca, y de esta forma ser el vino ideal para los meses de verano.
Certificado ecológico y vegano.