

## Vall de VinYES



ORIGEN: TERRA ALTA  
VARIEDAD: 100% Garnacha  
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

### ELABORACIÓN:

Fermentación en tinas de acero inoxidable durante 19 días a 15°C.

### CATA:

**COLOR:** Vino rosado de color rojo cereza intenso.

**SABOR:** De gran potencia aromática, donde predominan las fresas maduras y flores rojas pequeñas: violetas y rosas.

Entrada potente. En boca es amplio y fresco, recordando las notas florales que se aparecían en nariz y un final a frutas rojas ácidas que lo hacen goloso y largo.

**MARIDAJE:** Indicado para acompañar cualquier tipo de pescados así como toda clase de carnes blancas y rojas. Ideal para arroces y pasta.

