

GRAN TOC

D.O. Penedès

Procés d'elaboració:

Després del procés de maceració per a aconseguir el color adequat i una dosis de tenacitat i posterior transvasament per que faci la fermentació alcohòlica, el vi farà la seva criança durant 21 mesos en bótes de roure francès i americà.

Cupatge:

Syrah 30%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25% i Ull de Llebre 20%

Nota de Tast:

Color: Cirera fosc amb reflexes violacis.

Nas: Amb molta intensitat i notes especiades (pebre i clau).
Balsàmic (farigola).

Boca: Ben constituït, presenta uns tanins vius i punxants amb un final llarg i elegant.

Dades analítiques:

Grau Alcohòlic: 14 %vol.

Acidesa Total: 5,5g/l.(tartàric)

Sucres Reductors: 1,3 g/l.

Densitat: 0,9943

Conservació:

Posició vertical de l'ampolla, a l'empara de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20° C.

Recomanacions:

Servir en copa alta de cristall fi i transparent tipus tulipa de boca ampla a una temperatura entre 14° C i 16° C.

Maridatges:

Ideal per a carns, formatges curats i guisats.

