



1887

GRAN TOC

D.O. Penedès

Proceso de Elaboración:

Tras un proceso de maceración para conseguir el color adecuado y una dosis de tenacidad y posterior trasvase para realizar la Fermentación Alcohólica. Seguidamente realiza su crianza en barricas de roble francés y americano.

Coupage:

Tempranillo 55% y Syrah 45%.

Nota de Cata:

Color: Cereza oscuro con reflejos violáceos.

Nariz: De gran intensidad con notas especiadas (pimienta y clavo). Balsámico (tomillo).

Boca: Bien constituido, presenta un tanino vivo y punzante con un final prolongado y elegante.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 14 vol.
- Acidez Total: 5,5 g/lt. (tartárico)
- Azúcares Reductores: 1,3 g/lt.
- Densidad: 0,9943

-Contiene sulfitos-

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Abrir la botella con media hora de antelación a su consumo.

Servir en copa alta de cristal fino y transparente tipo tulipán de boca ancha. Temperatura ideal entre 14° C y 16° C.

Maridajes:

Ideal para carnes, quesos curados y guisos.

