

# PROHOM

· EXPERIENTIA ·

Negre  
D.O. Terra Alta

## VARIETATS

<b>50%</b> Garnatxa negra	<b>20%</b> Cabernet sauvignon	<b>20%</b> Syrah	<b>10%</b> Carinyena
------------------------------	----------------------------------	------------------	-------------------------

Negre Ecològic  CCPAE CT/1486

## GRAU

14% vol.

## COLLITA

2016

## COMENTARI DE L'ENÒLEG

La nostra Garnatxa Negra i la Carinyena es combinen amb el Syrah i el Cabernet Sauvignon per a envellir plegats durant 10 mesos en botes de roure francès de 500 litres de capacitat tot obtenint un vi rodó amb una harmonia agradable entre l'envelliment i les sensacions primàries de cada varietat.

De color cirera i tonalitats granatoses, al nas destaca pels matisos madurs i especiats amb un pas per boca estructurat, balsàmic i voluminós que ens deixa un final llarg i persistent. Un vi fi i elegant que evolucionarà positivament en els propers anys.

## MARIDATGE



Ideal per a carns vermelles,  
carns a la brasa i formatges.

## TEMPERATURA SERVEI



15°C

## PRESENTACIÓ



Caixa de 6 ampolles  
de 750 ml.  
Ampolla Magnum de  
1500 ml.



Celler **Coma d'en Bonet**  
Camí de les Comes d'en Bonet s/n  
43780 GANDESA (Tarragona)  
Telf. 678 036 487  
dardell@dardell.es  
www.dardell.es