



PROHOM

Negre
D.O. Terra Alta

VARIETATS

50% Garnatxa negra	25% Cabernet Sauvignon	25% Syrah
-----------------------	---------------------------	--------------

Negre Ecològic  CCPAE CT/1486

GRAU

14% vol.

COLLITA

2016

COMENTARI DE L'ENÒLEG

Una base de Garnatxa Negra vinificada per separat en dipòsit d'acer inoxidable es combina amb Syrah i Cabernet Sauvignon que han estat envellits en bóta de roure francès durant 3 mesos. Bon exemple d'una relació amistosa entre tres varietats per donar-nos un vi interessant i complex en el seu conjunt. De color vermell cirera amb tons morats, presenta una interessant complexitat aromàtica amb fruita madura, prunes negres i lleugers torrats. En boca és carnós, equilibrat, amb uns tanins dolços i persistents i amb un bon nivell d'acidesa, que el fa molt agradable.

MARIDATGE



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

TEMPERATURA SERVEI



15°C

PRESENTACIÓ



Caixa de 6 ampolles de 750 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