



**Anyada** 2016

**Tipus** Vi negre D.O Conca de Barberà

**Verema** Entre els mesos de setembre i octubre

**Varietats** 80% Ull de llebre 15% Carinyena 5% Cabernet Sauvignon.

**Elaboració** El raïm fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 25°C i 28°C. Després d'una maceració mitja-llarga, el vi comença l'envelliment en bótes.

**Tª de Servei** Entre 15-18°C

### Anàlisi Sensorial

**Vista** Color d'intensitat mitjana altra amb tons violacis i ribets de cirera picota.

**Nas** En una primera capa, apareixen notes de fruita vermella carnosos, maduixots i cirera. En un segon pla, afloren records balsàmics de regalèssia, embolcallades per notes nobles d'envelliment ( xocolata, toffee i vainilla).

**Boca** Entrada àmplia i fresca, amb un bon pas per boca, estructurat. El taní, persistent i elegant, es fon en un final de boca lleugerament amarg. Post gust llarg i intens.

**Maridatge** És un vi ideal per combinar amb tot tipus de carns i guisats. La seva frescor ens permet acompanyar-lo amb pastes cremoses i risottos. Ideal per gaudir-lo amb patés i formatges curats.

**Anàlisi tècnic** Grau alcohòlic 13,5 % vol. Acidesa total 3,3 g/l. ATS / 5,0 g/l. ATT

**TERRER DE COMA  
CONCA DE BARBERÀ**  
Denominació d'origen



NEGRE - Ull de llebre, Carinyena  
i Cabernet Sauvignon.

Embotellat per a Giro Ribot SL. 08792  
per RE.5836 a Barberá de la Conca. SPAIN -  
PRODUCT OF SPAIN.

Nº de lot: Imprès al vidre sota de la càpsula.

**CONTÉ SULFITIS/ CONTIENE SULFITOS/ CONTAINS SULFITES**



**750 ml.**  
**13.5 % Vol.**