

## Arbre Negre Mallorca



# ARBRE NEGRE



**País de origen:** España

**Región:** Vd Tierra Mallorca

**Variedad:** Callet, Tempranillo, Merlot y Cabernet

**Volumen:** 0,75 l

**Producción:** 6 meses en barricas americanas y francesas

**Contenido alcohólico:** 14,5%

**Acidez:** 6 g/l

**Azúcar residual:** 0,01 g/l

**Cierre:** corcho natural

**Nota de cata:**

**Rojo granate brillante. Aromas a frutos silvestres madurados y a especias (pimienta y clavo). Final a cáscara de almendra. En paladar muy sabroso y persistente con aromas a grosella y zarzamora, y con una acidez agradable.**

**Auténtica Mallorca!**

**Temperatura óptima de consumo:** 16-18° C

**Perfecto para carnes, cocidos, arroces, quesos y embutidos ibéricos.**