

Arbre Negre

Arbre Negre

País de origen:	Spanien
Región:	Vd Tierra Mallorca
Variedad:	Callet, Tempranillo, Merlot y Cabernet
Volumen:	0,75 l
Producción:	12 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 optimal de consumo: 16-18° C

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