

Vallformosa
CELLERS AMB ORIGEN



www.vineporvino.com

Cultivare Sumoll-Samsó

Nota de cata: Vista: Color entre el granate y el púrpura, con destellos violáceos que lo adornan.

Nariz: Se perciben notas de chocolate, reminiscentes del aroma a algarroba, frutas rojas como la granada, así como pétalos de rosa marchita y violetas. Además, se aprecian toques sutiles de café, regaliz y especias. **Boca:** En boca, este vino logra un equilibrio notable entre la fruta y la madera. La sensación es cálida, con un ligero matiz licoroso. La fruta se presenta en un estado maduro, pero una fresca acidez aporta vitalidad al conjunto.

Tipo: Tinto

Alc: 13.5%

País: España

Región: Penedés

Bodega: Vallformosa

Denominación de origen: D.O. Penedés

Varietal: Sumoll, Samsó.

Crianza: 1 año en barrica de roble francés.

Maridaje: Desde opciones gelatinosas como pies de cerdo o callos, hasta estofados de ternera e incluso platos de mariscos y pescados.

Temperatura de servicio: 8-9°C

750 ml (1x6)

13070

8413216101553