



E D E t À R I A



www.vineporvino.com

Via Edetana Tinto

NOTA DE CATA:

En nariz surgen frutas rojas maduras como cerezas y frambuesas. Al movimiento de copa aparecen notas balsámicas. En boca es amplio, goloso, largo, persistente y con taninos dulces y redondos.

Tipo: Tinto

Alc: 14.5%

País: España

Región: Terra Alta, Cataluña

Bodega: Edetària

Denominación: D.O. Terra Alta

Varietal: 50% Garnacha Peluda, 50% Garnacha Fina.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla o asadas (solomillo de ternera, cordero con hierbas). Magret de pato con salsa de frambuesa o platos de aves con salsas profundas. Platos con guisos intensos o albóndigas con sepia y guisantes. Quesos maduros y tablas de charcutería.

Temperatura de servicio: 16-18°C

750 ml (1x6)

13540

8437008054223