

NOTA DE TAST – BA-ROC 2024

NOM

Ba-Roc

ANYADA

2024

GRADUACIÓ

12.5%

VARIETAT/S

Syrah, Cabernet Sauv, Mandó

TIPUS DE CAIXA

Caixa de 6 ampolles

ELABORACIÓ

Els raïm que utilitzem per a la producció d'aquest vi prové d'unes vinyes ecològiques i collit tot a mà. Realitzem un triatge del raïm de millor qualitat tan a la mateixa vinya com a la seva entrada al celler. Previ repòs del raïm en fred de com a molt 12 hores abans de la seva entrada a la sala de vinificació. Vinificació de les tres varietats que componen aquest vi per separat i un cop vinificades es realitza l'assemblatge. La vinificació la realitzem amb una part dels raïms sencers i amb rapa, tipus de vinificació típica de zones vitivinícoles com Ribera del Duero o Bordeus.

DESCRIPCIÓ

De color robí net i brillant. Gran intensitat aromàtica de caire fruitós, fruita vermella i negra, i algun toc vegetal. En boca ens pot donar notes de fruita vermella i negre madura, cireres picotes, prunes, figues. Degut a la seva fermentació amb rapa la sensació tàctil en boca ens deixa una bona estructura i sensació de pas per bota. Ideal per beure amb carns a la brasa i formatges curats.

