



VIÑA PERFER TINTO

DONNEES TECHNIQUES

CÉPAGE:

Granache & Tempranillo

MILLÉSIME:

2017

DÉNOMINATION D'ORIGINE:

Vino del desierto de Almería

MATURATION:

4 mois en fûts de chêne américain et 1 an de vieillissement en bouteille.

DEGRÉS D'ALCOOL:

14%

A L'ŒIL:

Lors de la dégustation, vous apprécierez sa couleur rouge cerise qui est très claire et très caractéristique, avec des notes de grenade de robe moyenne.

AU NEZ:

Des saveurs de fruits puissantes avec une légère touche de romarin.

EN BOUCHE:

Le goût montre des tanins très équilibrés.

ACCORDS METS-VIN:

Rôti de jeune chèvre et ragoûts de viande.

