

PERAFITA

VI NEGRE

2010

COUPAGE

Vi negre elaborat amb un *coupage* Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra i Merlot.

VINIFICACIÓ

El Perafita negre es comercialitza en ampolles de 75Cl i 50Cl. El raïm es verema a mà en caixes de 10Kg. La vinificació s'elabora en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració en fred abans de la fermentació a temperatura baixa. Fermentació amb 2 remuntats diaris durant 10 dies a temperatura controlada. Elaborat 11 mesos en bóta de roure *Allier* francès.

DEGUSTACIÓ I GASTRONOMIA

Vi de color cirera picota de capa mitja. D'aroma intensa i complexa amb notes especiades derivades de la criança en bóta i notes balsàmiques sobre un fons de fruita madura. És un vi dens, ampli i amb bona estructura, amb una acidesa fresca i tanins madurs. En resum, un vi equilibrat, llarg i amb un bon recorregut en boca.

El podem maridar amb carn, un peix al forn, arròs o fideus a la cassola, formatges...

