

## **ORIOLE NEGRE dels Aspres** **Negre jove 2019**

### **NOTA DE TAST**

A nivell òptic es mostra nítid i de color roig cirera intens. En el vessant aromàtic, prou ampli idiàfan, s'hi troben notes ben definides d'anís estrellat, albercoc, flor de peònia, cirera d'arboç i marialluisa. A la boca es manté divers, ara amb tocs de mantega fresca, cirera madura, orellana i confitura de nespra. Una bona acidesa i una textura consistent guien aquest vi amb nivells de complexitat considerables tot i tractar-se d'un vi jove.

Alcohol: 14,5 %

### **COMPOSICIÓ VARIETAL**

Varietat	Comp.
Carinyena	35 %
Garnatxa Negra	33 %
Merlot	32 %

### **PRESENTACIÓ**

Caixa de cartró de 6 ampolles. Ampolla borgonyesca especial de 750 ml. Tap de suro extra de 44 mm.

### **PRODUCCIÓ**

35000 ampolles

[www.vinyesdelsaspres.cat](http://www.vinyesdelsaspres.cat)

Requesens, 7 | 17708 Cantallops (GIRONA)

T 619 74 14 42