

Xi'ipal

GRACIA VID

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation à basse température dans un tank en béton. Malolactique un tank en béton.

Élevage

Vieillissement de 18 mois en barrique française de 500 litres

Note de dégustation

Robe bigarreau très intense, limpide et brillante, à la frange violette.

Complexe et floral, le nez délivre des arômes de fruits noirs, relevés de délicates notes crémeuses et de violettes, parfaitement fondues.

Bouche charpentée et élégante, tanins soyeux, balsamiques, frais, notes mentholées et chocolat noir.

Température de service

15° C – 16° C

Production

1.500 botellas

