



ORIOI NEGRE dels Aspres Negre jove 2018

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.
Merlot	40 %
Garnatxa Negra	31 %
Carinyena	29 %

EMBOTELLAT

28 de febrer de 2019

PRESENTACIÓ

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

PRODUCCIÓ

27000 ampolles

www.vinyesdelsaspres.cat Requesens,7 -17708
Catallops (Girona)

Telf. 619 74 14 42