

GANDESOLA

TINTO

Denominación de Origen: Terra Alta

Añada: 2009

Variedades: 80% Tempranillo - 20% Garnacha Negra

Grado Alcohólico: 13%

Elaboración:

Fermentación en tinas de acero inoxidable durante 11 días a 17º C.

Nota de Cata:

En nariz: Con estructura y complejidad, con matiz muy floral con notas de frutas rojas y minerales.

En boca: Tiene una entrada muy dulce donde podemos encontrar los mismos gustos que se encuentran en nariz.

Gastronomía:

Indicado para cualquier tipo de carnes blancas y rojas. Ideal para comer arroces, carnes rojas y todo tipo de quesos curados y semi curados.

Otros productos de la Bodega:

Gandesola - Blanco, Gandesola - Rosado, Gandesola - Crianza, Cèsar Martinell - Blanco fermentado en barrica, Varvall - Tinto Crianza, Somdinou 19, Puresa Qualitat de Pur, Mistela - Blanca, Mistela - Negra



C. Coop. Gandesola