



Descripción: El jabalí es un mamífero artiodáctilo (del griego ártios, “par” y dáktulos, “dedo”, es decir, que sus extremidades terminan en un número par de dedos. Compensa su mala vista con el olfato. Senglar es un crianza, elaborado 100% con variedad Syrah. Maceración a 10°C y fermentado entre 15° C y 20° C. Tiene una crianza de seis meses en barrica de roble francés, y reposa en botella un mínimo de dieciocho meses más. Su color es de una lágrima muy densa y persistente, con una capa muy alta. Del color rojo de las tejas muy intenso. Su tacto es la humedad. Las manos no reconocen su cuerpo, solo el gusto refinado, porque el aroma es poco intenso, sin necesidad de oxigenarlo. Pegado a la cicatriz del buen sabor, una pizca de torrefacto y de toffe. Especiado con un fondo de clavo y de pimienta, la cena o la comida cobran un sentido. Tiene un paso suave, tánico, agradable y muy cálido. Se diría de algodón todo por dentro, como Platero. Se percibe fielmente la crianza en barrica de roble, al final de la boca. El postgusto persiste intenso y de bellota. Es un vino que amalgama muy bien la cocina guisada y el fuego de la brasa. Ideal para ciervo, jabalí y cazuelas de trozo. Aconsejable

Finca del Senglar Mas Ramoneda



Vino Tinto

Costers del segre

Descatalogado. Sin existencias

0.00€

IVA del 21 % incluido

fcdsnc4c

Graduación: 14.5°

Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.30 gr