

terrai

Vinos Tintos

Terrai Vendimia seleccionada OVG Garnacha

Notas de cata

Color rojo picota, capa media alta. En nariz fruta roja madura, notas a pimienta blanca y negra. Buen paso por boca, con volumen y tanicidad moderada. Es un vino fresco y complejo gracias a la tipicidad de la garnacha y a las notas de especias que le aporta el roble francés.

Crianza

6 meses en roble francés.



Maridaje

Vino tinto versátil ya que se puede disfrutar solo o acompañado por una gran variedad de platos. Ideal para carnes rojas o blancas asadas, guisadas o a la parrilla y platos con salsas en base a tomate. Acompaña muy bien aperitivos, quesos y embutidos.

Temperatura de servicio

Servir a 18 °C.

Grado alcohólico

14,5 °.

