La Branca Online

Finca del Senglar

Mas Ramoneda

Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

Costers del Segre

Descatalogado
 Sin existencias

0.00

IVA del 21 % incluido

Descripción: El jabalí es un mamífero artiodáctilo (del griego ártios, “par” y dáktylos, “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 10ºC y fermentado entre 15º C y 20º 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. ...

Precio orientativo a día 28.04.24, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.