



**Añada** 2016

**Tipo** Vino tinto D.O Conca de Barberá

**Vendimia** Entres los meses de Septiembre y Octubre.

**Variedades** 80% Tempranillo 15% Cariñena 5% Cabernet Sauvignon.

**Elaboración** La uva fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Después de una maceración media-larga, el vino empieza la crianza en barricas.

**Tª de Servicio** Entre 15-18°C

### Análisis sensorial

**Vista** Color de intensidad media alta con tonos violáceos y ribetes cereza picota.

**Nariz** En una primera capa, aparecen notas de fruta roja pulposa, fresón y cereza. En una segundo plano, se hacen patentes recuerdos balsámicos y de regaliz, envueltas por las nobles notas de la crianza (chocolate, tofee y vainilla)

**Boca** Entrada amplia y fresca, con un buen paso por boca, estructurado. El tanino es persistente y elegante que se funde en un final de boca ligeramente amargo. Post gusto largo y intenso

**Maridaje** Es un vino ideal para combinar con todo tipo de carnes y guisos. Su frescura nos permite acompañarlo con pastas cremosas y risotos. Ideal para disfrutarlo con patés y quesos curados.

**Análisis Técnico** Grado alcohólico 13,5 % vol. Acidez total 3,3 g/l. ATS / 5,0 g/l. ATT

**TERRER DE COMA  
CONCA DE BARBERÀ**  
Denominació d'origen



NEGRE - Ull de llebre, Carinyena  
i Cabernet Sauvignon.

Embotellat per a Giro Ribot SL. 08792  
per RE.5836 a Barberá de la Conca. SPAIN -  
PRODUCT OF SPAIN.

Nº de lot: Imprès al vidre sota de la càpsula.

**CONTÉ SULFITIS/ CONTIENE SULFITOS/ CONTAINS SULFITES**



**750 ml.**  
**13.5 % Vol.**