

Floresta

CLOS

Temp.
servei
18°

pere
GUARDIOLA
celler



DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14,5%.
Acidesa total (àcid tartàric): 4,8 g/l.
Sucre residual: 1,4 g/l.

VARIETATS I ELABORACIÓ

Cabernet sauvignon i garnatxa negra.

Criança de 34 mesos en bótes noves de 300 litres de roure francès Allier i repòs d'un mínim de 2 anys en ampolla.

NOTA DE TAST

De color cirera intens, net i brillant, que presenta una aroma de fruita madura amb notes de fusta, vainilla i espècies. Es tracta d'un vi amb un bon equilibri entre la fruita i el roure que, en boca, és potent, ple, saborós, expressiu i complex. La seva frescor és el resultat d'una llarga i perfecta evolució en ampolla.

