



Vall de Baldomar



## CRISTIARI D'ALÒS

**Vinificació** Gràcies a l'innovador concepte d'elaboració al que a estat sotmès, la aplicació de fred abans de la fermentació, aconseguim potenciar la fruita i el color del vi. Després fermenta a una temperatura controlada i la maceració amb les pells es curta.

**Varietats** Merlot

**Criança** 2 mesos de barrica de roure

**Tast** Color intens robí, aroma fi, elegant i intens combinant fruites i espècies. En boca es ampli, suau, i llarga persistència en boca.

**Gastronomia** Ideal per gaudir amb xarcuteria, formatges secs i de sabor mig, receptes elaborades de carn, xai a la graella, carns vermelles.

**Vinificación** Gracias al innovador concepto de elaboración al que a estado sometido, aplicación de frío antes de la fermentación, conseguimos potenciar la fruta y el color del vino. La fermentación se efectúa a temperatura controlada y la maceración con los hollejos es corta.

**Varietades** Merlot

**Crianza** 2 meses con barrica de roble frances

**Cata** Color intenso rubí, aroma fino, elegante e intenso combinando frutas y especias. En boca vino amplio, suave, de retro-nasales finos elegantes y larga persistencia en boca.

**Gastronomía** Puede acompañar charcutería de calidad, quesos cremosos elaborados, quesos azules y carnes rojas con preparación culinaria o a la parrilla.

**Winemaking** Grapes are cooled to ensure a long maceration; alcoholic fermentation is carried out at controlled temperature and in stainless steel tanks. Malolactic fermentation occurs in oak barrels.

**Grape varieties** Merlot

**Ageing** Ageing 2 months in french new barrels.

**Tasting notes** Intense red ruby color. Fine, elegant and intense aroma combining fruits and spices. In mouth it is wide, soft. Fine and elegant retro nasal, and long aftertaste in mouth.

**Gastronomy** It can adapt perfectly to the gastronomy of cold meats, creamy cheeses, blue cheeses, red meats with culinary preparation or to the grill.

Per més informació, posat en contacte amb nosaltres  
Para más información contacta con nosotros  
For more information you can contact with us  
info@valldebaldomar.com o/or T. +34 667 460 712