



Vall de Baldomar

CRISTIARI CRIANÇA

Vinificació Seguint una vinificació tradicional, es fermenta el most a una temperatura al voltant dels 28°C. La maceració es llarga. Fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable post fermentació alcohòlica.

Varietats 100% Merlot de la nostra vinya del Camí d'Alentorn

Criança de 9 a 12 meses barrica de roure francès de 300 litres

Tast El vermell robí de tonalitats violetes és una suggerent carta de presentació visual d'un vi de gran finura aromàtica, atractiva suma de fruites i espècies. En boca és suau i té un volum ampli i equilibrat, d'una gentilesa duradora.

Gastronomia És una opció perfecta amb embotits seleccionats i formatges de caràcter: cremosos, elaborats, blaus, etc. La combinació de frescor i finesa també s'alia molt bé amb les carns vermelles, bé siguin a la brasa o bé en preparacions culinàries.

La etiqueta reproduceix un original del gran pintor Joan Hernández Pijuan.

Vinificación Vinificación tradicional con maceración prolongada, a una temperatura de fermentación 27-28°.

Varietades Merlot de nuestra finca del Cami d'Alentorn

Crianza 9 a 12 meses barrica de roble frances de 300 litros

Cata Color intenso rubi. Aroma fino, elegante combinando frutas y especias. En boca es un vino amplio, suave, de retro-nasales finos y elegantes y de 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.

La etiqueta reproduce un original del pintor Joan Hernández Pijuan.

Winemaking Following a traditional wine vinification, the must is fermented at a temperature around 28°C. Maceration is long-lasting. The malolactic fermentation carries out in stainless steel tanks after alcoholic fermentation.

Grape varieties 100% Merlot from our vineyard Camí d'Alentorn

Ageing 9 to 12 months in French oak barrels of 300 liters

Tasting notes an attractive ruby red color with purple bright. An aromatic wine of great finesse, attractive blend of fruits and spices. The palate is soft and has a large volume, well-balanced, kind.

Gastronomy it is a perfect choice for sausage, meats and a wide assortment of cheeses: creamy, processed, blue, etc.. The combination of freshness and finesse also pairs with red meats, whether grilled or in culinary preparations.

The label reproduces an original of the great painter Joan Hernández Pijuan.



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