



Vall de Baldomar



BALDOMAR SELECCIÓ

Vinificació Els varietats són elaborades per separat, per aconseguir una òptima maduració. La vinificació és tradicional amb llarga maceració i fermentació a 26-27°C.

Varietats Merlot, Cabernet Sauvignon i Tempranillo

Criança 4 mesos en barriques de primer i segon any

Tast Color robí intens i brillant. D'aromes potents, elegants i net de naturalesa frutera (mores i nabius) i especiada. En boca primera impressió agradable, càlid amb bon equilibri tanins – acidesa i de post gust perllongat.

Gastronomia Pot acompanyar arrossos de carn, embotits, carns blanques, formatges suaus i semi curats.

Vinificación Las variedades son vinificadas por separado, para conseguir una óptima maduración. La vinificación es tradicional con larga maceración y fermentación a 26-27°C.

Varietades Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Crianza 4 meses en barricas de primer y segundo año

Cata Color rubí intenso y brillante de aromas potentes, elegantes y limpio de naturaleza frutal (moras y arándanos) y especiada. En boca primera impresión agradable, cálido con buen equilibrio taninos – acidez y de retrogusto prolongado.

Gastronomía Puede acompañar arroces de carne, embutidos, carnes blancas, quesos suaves y semicurados.

Winemaking The grape varieties are fermented separately to harvest at the best ripening. Traditional vinification occurs with a long maceration and fermentation at 26-27°C.

Grape varieties Merlot, Cabernet Sauvignon and Tempranillo

Ageing Four months oak barrel

Tasting notes Colour intense ruby, and brilliant. Potent and elegant aromas, clean and fruity (blackberries and blueberries) and spiced peppers, mentholated, tobacco and vanilla. In the mouth first pleasant impression, warm with a fine balance between tannins and acidity, kind, with a deep aftertaste. This wine may live for long time in the bottle improving its current characteristics.

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