



Vall de Baldomar



## PETIT BALDOMÀ NEGRE

**Vinificació** Elaboració tradicional amb maceració llarga i fermentació entorn 26-27 °C.

**Varietats** Merlot i Cabernet Sauvignon

**Criança** Dos mesos en barrica

**Tast** Color vermell porpra intens. Aromes intensos de fruites i notes lleugerament especiades. En el paladar, la primera impressió és molt agradable i càlida i amable amb un bon equilibri entre \*tanins i acidesa i un post gust llarg.

**Gastronomia** Adequat per a tot tipus de formatges, tapes pasta i arròs. També marida a la perfecció amb carn de porc i pollastre.

**Vinificación** Elaboración tradicional con maceración larga y fermentación en torno 26-27 °C.

**Varietades** Merlot y Cabernet Sauvignon

**Crianza** Dos meses en barrica

**Cata** Color rojo púrpura intenso. Aromas intensos de frutas y notas ligeramente especiadas. En el paladar, la primera impresión es muy agradable y cálida y amable con un buen equilibrio entre taninos y acidez y un pos gusto largo.

**Gastronomía** Adecuado para todo tipo de quesos, tapas pasta y arroz. También marida a la perfección con carne de cerdo y pollo.

**Winemaking** Traditional winemaking with lasting maceration and then maceration at 26-27°C.

**Grape varieties** Merlot and Cabernet Sauvignon

**Ageing** Two months oak barrel first and second year

**Tasting notes** Intense red purple color. Intense aromas of fruits and spicy notes. In palate, the first impression is very pleasant, warm with a fine balance between tannins and acidity, kind, with a long aftertaste.

**Gastronomy** Very suitable for cheese, tapas, pasta and rice. Also, we suggest for pork and chicken meat.

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