

CALIDAD

TRABAJO EN EQUIPO

Lacrima Baccus

AMIL



VEGAN



DO Penedès

El trabajo milenario e incansable del viticultor ha sido lo que ha marcado los paisajes vitivinícolas de las zonas de la denominación de origen Penedès.



NOTAS DE CATA



COLOR: limpio y brillante color salmón.

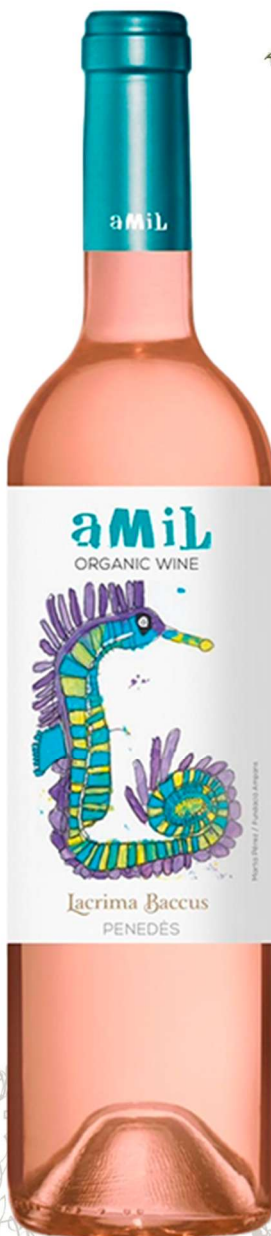


NARIZ:

Fino, suave con aroma de fruta roja, fresa i bayas silvestres, con un fondo sutil de higos secos.



BOCA: fino en armonía. Con un paso suave en fruta fresca, un final largo y agradable.



VARIEDADES

Tempranillo
Garnacha Tinta

Cada variedad se cosecha y se fermenta por separado. Las uvas son despalilladas, enfriadas, maceración durante 2 horas, prensado directo de jugos, fermentación alcohólica en acero inoxidable. Trasiego después de la fermentación alcohólica, mezcla de vinos varietales, clarificación, estabilización tartárica y micro filtración antes del embotellado.

Graduación

12% vol.



Servicio

10-12 °C

Acidez total (a.t.): 5.4-5.6 g/l

Azúcar 0.30 g/l

SO₂ Total 80-88 mg/l

Envase Botella vidrio transp. 75 cl



MARIDAJE

Es un vino para tomar como aperitivo, acompañado de unas anchoas, entremeses con variedades de embutidos y quesos semicurados. Funciona a la perfección con primeros platos, coca de verduras a la brasa y pasta rellena. Carnes blancas, asadas, en salsa suaves y con hierbas provenzales.

BARDINET
Vinos