

# TIANNA NEGRE

---

V.T. Mallorca



## TIANNA "1" NEGRE 2019 THE SOMMELIER COLLECTION

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Callet.

### VINIFICACIÓN

Después del despalillado se fermenta el mosto con sus pieles en un depósito de acero inoxidable de 600 litros con control de temperatura. Maceración pre fermentativa de 5 días. Bazuqueos manuales a diario durante el periodo de fermentación de 20 días.

Maceración post fermentativa de 5 días antes del descube.

Crianza: 9 meses en barricas de 500 L. y 225 L. usadas. Este vino no ha sido clarificado.

### NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí de capa media. Aroma intenso muy directo con notas vegetales muy típicas de la variedad, fruta roja con un fondo balsámico. En boca muestra la estructura de esta variedad en una vendimia perfecta. Entrada elegante con un perfecto equilibrio entre la acidez y el alcohol. Post gusto medio largo con recuerdos balsámicos.

### MARIDAJE

Ideal con pato y aves de caza.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)