



PETIT *Saó*

COSTERS DEL SEGRE
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

abij
MAS BLANCH I JOVE

PETIT SAÓ 2011

”Els petits moments de plaer són els que fan que la vida sigui millor”

Tast Aromes de fruites vermelles i negres on destaquen les móres, les maduixes i les cireres, amb un record de figa, subtils notes de violeta i un final mentolat. A la boca és rodó, especiat, equilibrat i amb volum, presentant un taní suau i sedós i amb un final fresc, llarg i elegant

Varietats 50% Ull de llebre, 30% Garnatxa negra, 20% Cabernet Sauvignon

Fermentació 28°C - 30°C / maceració 20 dies

Criança 8 mesos en botes de roure francès (40%) i americà (60%) de torrat mitjà i lleuger

Alcohol 14,5°

Producció 14.190 ampolles

Presentació En caixes de 12 unitats

Temperatura 16°C - 18°C

Maridatge Carns rosades i vermelles, amb salses de fruites, pasta