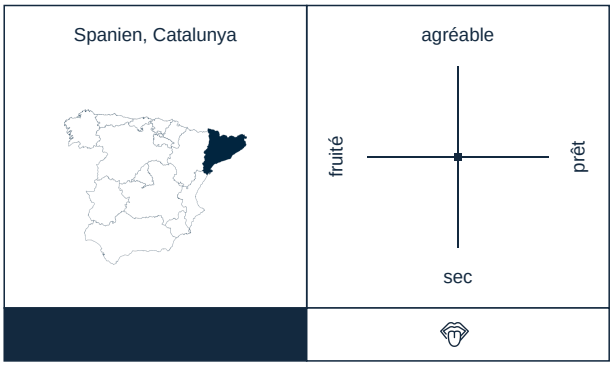
MAÇANELLA DOQ MAÇANELLA DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2021



Le Maçanella séduit par une légèreté inattendue et un fruit surprenant. En bouche se déploient des arômes juteux de petits fruits rouges et de cerise mûre, accompagnés dune discrète touche épicée de réglisse. Des tanins veloutés lui donnent une texture merveilleusement souple qui arrondit harmonieusement le vin. Malgré sa légèreté, il offre une finale longue et élégante, qui souligne la finesse de ce vin hors du commun.



Grenache

Maturité optimale: 3 - 10 Années

Élevé pendant 12 mois en barriques de 225 l à chauffe légère (chêne français), puis vieilli 24 mois en bouteille.

pruneau sec, cerise, framboise, réglisse, cannelle

assiette de fromages, potée de légumes, boeuf braisé / brasato, filet de porc, paella, bolets, tarte au fromage

Température de dégustation: 12 jusqu'à 14 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873