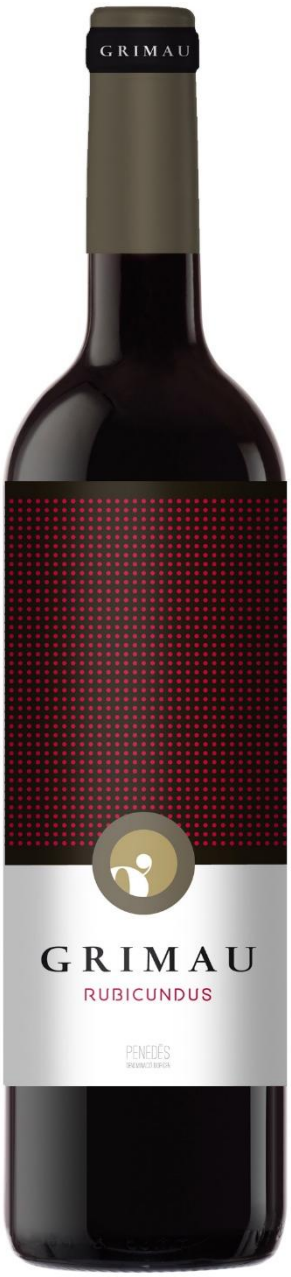
GRIMAU

Rubicundus



Informació sobre el vi:

D.O.: Penedès
Cupatge: Vi elaborat amb una selecció de raïms del Penedès, combinats per expressar tota la intensitat, estructura i personalitat dels vins negres de la nostra terra.
Elaboració: Només els millors fruits de les nostres vinyes són seleccionats per elaborar aquest vi. Els nostres ceps produeixen una quantitat baixa de raïm per assegurar una alta qualitat que satisfaci els paladars més exigents.
Després de la collita al Setembre, els raïms inicien una maceració de 20 dies en què s'aconsegueixen els tanins i l'intens color. La fermentació té lloc a 25º durant 3 setmanes. El vi acabat madurarà durant uns mesos a l'ampolla.

Nota de Tast:

Color: Intens rubí fosc amb reflexos blavosos.
Aroma: D'aroma complexa, destaquen les notes d'espècies, vainilla i pebre, sobre un fons de fruita negra, on s'aprecien les groselles i la cirera negra.
Gust: De considerable estructura, amb elegants tanins i amb molt de cos, combina perfectament amb el seu sabor de cireres. Al paladar deixa una sensació vellutada de fruites del bosc que acaba amb un gust final de xocolata i cafè.

Gastronomia

És un vi indicat per a plats a base de carns vermelles o caça. Molt recomanat també per al consum amb formatges i embotits curats. Un maridatge que no deixa de sorprendre és el que s'obté en prendre'l amb plats cuinats amb xocolata o cacau.
Es recomana servir entre 16 º i 18 ºC.