

Brau de Bot BIB negre clàssic

Tipus i estil: negre afruitat amb cos

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Verema: 100% collita pròpia

DOP: DO Catalunya

Grau alcohòlic volumètric: 13,5 - 14 % Vol.

Sulfits: 60 - 80 mg /l

Tast: Té un color vermell poc intens, amb lleugers reflexos porpra. L'aroma ens recorda al vi negre de sempre. El seu pas de boca és afruitat, ben equilibrat i força lleuger, unes característiques que el fan molt fàcil de beure.

Recomanacions de conservació i servei: si el conserveu en un lloc fresc i sec, mantindrà les seves característiques durant el primer any. Un cop obert podeu conservar-lo a la nevera o en un lloc fresc. Serviu-lo lleugerament fresquet entre 14 i 16° C.

