



## Gall Vermell Negre

### **Varietats**

Vi elaborat amb callet, fogoneu i mantonegro.

### **Elaboració**

La fermentació de les diferents varietats s'ha fet en dipòsits separats i ha durat 15 dies. Per tal d'extreure color i potenciar les aromes de fruites s'ha conduït la fermentació entre 26 i 28 graus.

### **Fase visual**

Presenta un color vermell cirera, intens.

### **Fase olfactiva**

Sobresurten les aromes varietals del callet i predominen les notes de fruites molt madures, de confitura de prunes que va acompanyada d'una flaire elegant de llenya cremada.

### **Fase gustativa**

És un vi amb tanins ben estructurats, golós i de llarga permanència en boca.

### **Recomanacions gastronòmiques**

Marida amb arrossos i carns vermelles.