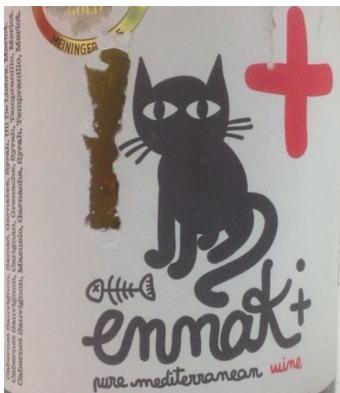


Celler Jordi Miró - Enmak+ (2013)

IDENTIDAD



Bodega **Celler Jordi Miró**
Nombre **Enmak+**
Año **2013**
Uvas Cabernet Sauvignon
Mazuelo
Garnacha
Shiraz
Merlot
Tempranillo

Ubicación **España > Cataluña > Terra Alta**
Clasificación DO
Categoría Vino Tinto
Alcohol 14.0 %
Precio **8,65 €**



BOTELLA

Volumen 750mL
Envase Bourgogne
Cápsula Negro

CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

CATAS (1)

Fecha **2 de marzo de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 87.0
Visual Color cereza madura corazón negro, ribete ladrillo, capa muy alta. Buena lagrima
Olfato Intensidad media baja a copa parada, al agitar empieza a mostrar sus verdaderas cualidades.
Se muestra licoroso, aromas de chocolate y menos de tabaco y regaliz.
Al abrirse despuntan los aromas lácteos.



Boca Entrada potente manifestando claramente el grado alcohólico, sin molestar.
Paso en boca agradable y amplio, poco ácido, con predominio de aromas terciarios, ahumados y menos a chocolate.
Persistencia baja.

