

Eufòria

03753

Cosecha 2023



El primer vino tinto elaborado para ser consumido frío

VINO TINTO COSECHA

D. O. Penedès

Pinot noir

75 cl

DÍAS DE ALEGRÍA

Eufòria es un llamamiento al entusiasmo y a la pasión desatada, a la vida plena y enérgica, a los días generosos. Un vino tinto, elaborado especialmente para ser consumido frío, que destila a la perfección el deseo de compartir buenos momentos y exprimir cada instante como si fuera el último. Porque, ¿qué sería la vida sin un poco de euforia?



Ligero | Afrutado | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 13 % vol.

Valor energético: E (100 ml) = 360 kJ / 86 kcal

Servicio: 8 - 10 °C

Consumo: antes de 2026

Maridaje: arroz con chancho (receta peruana)

De color púrpura muy pálido. Aromas a fruta roja fresca (**grosella** y **fresa**) sobre un ligero fondo cítrico (**pomelo**) y balsámico (**menta**). Recuerdos a **violeta**, lavanda y piruleta. En boca es muy fresco, suave y goloso. Final largo y afrutado.

Vinos similares de la bodega:

Silvestre, Ibericus Garnatxa y Senderos del Monteviso.

