

# GALIFARDEU

VI NEGRE JOVE



Ubicats al bell mig de L'Empordà, Covica Empordà elabora els seus vins amb una tradició de 7 dècades. Des de els seus inicis en el 1949 sempre han tingut molta cura amb els seus vins, aromàtics i molt rodons en boca. Aquesta és la 3a generació.

Quatre són els Galifardeus que s'han reunit mostrant les seves intencions més atrevides. Qualsevol d'ells pot presentar-se tant a una festa dalt d'un vaixell de luxe, com a sobre d'una taula de pagès. Allà on vagin van vestits i pentinats de la mateixa manera: de blanc llimoner, rosa magrana, vermell cirera o negre vellutat. Junts són capaços de fer-ne de totes.

\*Vi creat especialment per aquells i aquelles que no sabeu mai quin vi escollir.

**REGIÓ ELABORACIÓ:**  
Alt Empordà, Catalunya . Espanya.

**VARIETATS:**  
Ull de llebre i Garnatxa negra.

**ANALÍTICA:**  
13% vol.

**VINIFICACIÓ:**  
Vinificació del most en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

**NOTA DE CATA**  
Vi jove amb una densitat mitjana que presenta un color robí intens. En nas destaquen les notes de fruita vermella d'algunes flors com ara el gerani. Té una entrada suau amb una astringència molt agradable en boca. El final és persistent i rodó.

**AL·LÈRGENS**  
Diòxid de sofre i sulfits.

**MARIDATGE:**  
Excel·lent amb formatges secs o semi secs i embotits ibèrics. Sensacional per acompanyar una cuixa de xai al forn.

**APTE PER DIETES:**  
Vegetariana i Celiaca.

**CONSELLS SERVEI:**  
Servir entre 15-18°C

**BENEFICIS SALUT:**  
Els investigadors subratllen que "si ha d'elegir una beguda alcohòlica avui, el vi negre és el que ha d'escollir, ja que sembla exercir un efecte beneficiós sobre la salut. Fa poc s'ha descobert que afavoreix la microbiota intestinal. Tot això pot ajudar al control de pes i a inhibir el risc de malalties del cor", afirmen.

**CADUCITAT /CONSERVACIÓ:**  
Consumir preferent abans de 3 anys a partir de l'any de la collita.

**SOSTENIBILITAT:**  
Producte de proximitat en envàs completament reciclable.

## PRESENTACIÓ

## PALET

## REFERÈNCIA

Ampolla borgonyesa de vidre de 0,75L  
Mesures: 28,7 x 8,05 cm  
Pes unitat: 1,2Kg  
Unitats per caixa: 6  
Mida: 32,5 x 17,5 x 26 cm  
Pes: 7,3Kg

Caixes per palet: 76  
Mesures: Alt 145 + Ampl 80 + Prof 120 cm  
Pisos palet: 4  
Pes: 579,80 Kg

VIVN21FXAC75

**EAN**

8437016800829