



LA FOU. EL SENDER
TIERRA ALTA D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 60% Garnacha, 30% Syrah, 10% Morenillo.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 6 meses en barrica (80% francés y 20% centro-europeo).

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18º C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color granate con luminosidad rubí.



Se despierta ofreciendo una gran amplitud de aromas, con sensación de volumen, madurez y frescura a partes iguales.



La boca viene marcada por la contundente ligereza de la garnacha negra. Es un vino en el que la dualidad frescor-volumen van de la mano, refrescando y llenando su paso en boca, fruta fresca combinados con especias y regaliz, dulzura golosa y la ligera tanicidad que estructura el conjunto.



Se recomienda acompañar con Arroces de Carne, Civet, Asados y Quesos Curados. Uno de los vinos más versátiles para maridar.

LAFOU.

La Bodega

Lafou CELLER es una nueva bodega bajo la Denominación de Origen Terra Alta. Esta D.O. cubre todas las zonas vitivinícolas y de producción ubicadas al oeste de la provincia de Tarragona (España). Fundada en el año 2007 como el proyecto personal de Ramón Roqueta Segales que, evitando convencionalismos, trata de perseguir los aspectos más tradicionales, auténticos y autóctonos de la operación de elaboración del vino, establecida Lafou en una finca rural que abarca 60 hectáreas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com