

**Negre De Negres**  
**Вино Нёгре Де Нёгрес, красное сухое**

**Страна:** Испания

**Регион:** Каталония, Приорат

**Производитель:** Portal del Priorat

**Сорта винограда:** Гарнача тинта 60%, Кариньян 30%, Сира 10%

**Крепость:** 14 % об.

**Особенность:** ручной сбор, возраст лоз от 20 до 65 лет, виноградники имеют органический сертификат

**Выдержка:** 12 месяцев в бочках из французского дуба и фудрах, затем ещё 1 год в бутылке

**Цвет:** тёмно-рубиновый

**Аромат:** сложный, наполнен нотами спелых черных и синих ягод, оттенками специй, землистыми и минеральными нюансами (сланца, угля)

**Вкус:** бархатистый, сочный, с тонами красных фруктов, цветов, сочной кислотностью, дымными оттенками и роскошным длительным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** хорошо подойдет к пряным блюдам с острыми приправами, грибам, дичи, жареному и тушеному красному мясу (особенно баранине), ризотто.

**Фудр (foudre)** – большая бочка объемом от 2000 литров.

