

DINARELLS NEGRE 2018



Collita: 2018

Varietat: Garnatxa negra, Samsó i Merlot

Criança: Vi jove.

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 51.000 ampolles de 75cl



Elaboració:

Raïm procedent de la plana de Garriguella. La maceració del raïm es realitza durant la fermentació a temperatura controlada 20°C durant 15 dies.



Nota de tast:

Color cirera picota amb reflexos violacis, de capa mitja. En nas predominen els aromes primaris de fruites vermelles amb notes balsàmiques. En boca és equilibrat amb tanins madurs i amb la força d'un vi jove.



Maridatge:

Ideal per maridar amb tot tipus de carn, embotits, patés i formatges.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
14,5	5,5	0,3	<0,4