

# DINARELLS NEGRE 2018



**Millésime:** 2018

**Assemblage:** Grenache rouge, Carignan et Merlot

**Dénomination d'Origine:** Empordà

**Production:** 51.000 bouteilles de 75cl

 **Elaboration:**

Raisins poussent dans la plaine de Garriguella. La macération du raisin se fait pendant la fermentation à température contrôlée de 20°C pendant 15 jours.

 **Note de dégustation:**

Couleur cerise foncée avec des reflets violets. Au nez prédomine les arômes primaires des fruits rouges avec notes balsamiques. En bouche, c'est équilibré avec de la fermeté d'un vin jeune.

 **Accords mets vins:**

Idéal pour accompagner des viandes, de la charcuterie, des pâtes et des fromages. Un vin pour profiter avec des amis et s'amuser à n'importe quel moment du jour.

 **Analyse:**

ALCOOL %VOL	ACIDITE TARTRIQUE (G/L EN TARTRIQUE)	ACIDITE SULFURIQUE (G/L EN SULFURIQUE)	SUCRES RESIDUELS (G/L)
14,5	5,5	0,3	<0,4