

ERGO NEGRE 2018 - ORGANIC WINE



Collita: 2018

Varietat: Merlot, Cabernet sauvignon i Samsó

Criança: Jove

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 4.000 ampolles de 75cl

Tap de finca: suro natural de suredes de les finques de l'Empordà



Elaboració:

Raïm procedent de la finca Masdeneres i Rabós, vinyes velles de muntanya de més de 50 anys. La maceració del raïm es realitza durant la fermentació a temperatura controlada 20°C durant 20 dies.



Nota de tast:

Color cirera amb reflexos violacis. Aromes a fruites vermelles, espècies i plantes aromàtiques de muntanya amb un toc fumat. En boca és ampli i rodo.



Maridatge:

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



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
14,5	5,4	0,44	<1