

# NEGRE DE GERISENA 2019



**Vendimia:** 2019

**Variedad:** Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon

**Crianza:** 6 meses envejecimiento en barricas de roble.

**Denominación de Origen:** Empordà

**Producción:** 3.000 botellas de 75cl/ 100 botellas de 150cl



## Elaboración:

Uva procedente de viñedos viejos de montaña de más de 50 años. La maceración de la uva se realiza durante la fermentación a temperatura controlada 20°C durante 20 días.



## Nota de cata:

Color cereza picota con reflejos violáceos. Aromas a frutas rojas y regaliz con notes balsámicas. La barrica se presenta con un agradable perfume de tofes y vainillas. En boca es amplio y estructurado.



## Maridaje:

Ideal para maridar con carnes rojas, productos curados, todo tipo de setas y quesos.



## Análisis:

GRADUACIÓN %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (G/L EN SULFÚRICO)	AZÚCARES RESIDUALES (G/L)
14,9	5,7	0,5	<1