

PUNTILS NEGRE 2018



Collita: 2018

Varietat: Garnatxa Negra i Samsó

Criança: Vi jove.

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 10.000 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 porpra intens amb reflexos violacis. Aromes a fruites negres de bosc amb notes balsàmiques. Ampli, rodo i equilibrat amb tanins madurs. El final és llarg, persistent i vellutat



Maridatge:

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



Anàlisi:

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