

# TRAMUNTANART NEGRE 2020



**Collita:** 2020

**Varietat:** Samsó i Garnatxa Negra

**Criança:** Vi jove.

**Denominació d'Origen:** Empordà

**Producció:** 5.000 ampolles de 75cl



## Elaboració:

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



## Nota de tast:

Color porpra amb reflexos violacis. Aromes a fruites negres amb un toc especiat. En boca és ampli, sedós i persistent.



## Maridatge:

Ideal per maridar amb tot tipus de carn, guisats o marinats, formatges i productes de les nostres terres de temporada.



## Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
14,8	5,5	0,42	1,8