

NEGRE DE GERISENA 2019



Collita: 2019

Varietat: Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon

Criança: 6 mesos envelliment en barriques de roure.

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 3.000 ampolles de 75cl/ 100 ampolles de 150cl



Elaboració:

Raïm procedent de 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 picota amb reflexos violacis. Aromes a fruites vermelles i regalèssia amb notes balsàmiques. La fusta és presenta mb un agradable perfum de tofes i vainilles. En boca és ampli i estructurat.



Maridatge:

Ideal per maridar amb carns vermelles, productes curats, tot tipus de bolets, crudités i formatges.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
14,9	5,7	0,5	<1