

# REMEMANENA



**Varietad:** Mazuelo y Garnacha negra

**Crianza:** vino joven

**Producción:** 3.000 botellas de 1 l



## Elaboración:

Uva procedente de la plana de Garriguella. La maceración de la uva se realiza durante la fermentación a temperatura controlada de 20°C durante 15 días.

Posteriormente, se hace macerar con el vino finalizado frutas de la familia de los cítricos y frutas bancas carnosas.



## Nota de cata:

Color rojo cereza picota con reflejos violáceos. En nariz, predomina un intenso aroma de piel de naranja, lima y confitura de melocotón. En boca, es muy sabroso y persistente con un buen equilibrio entre dulzor y acidez.



## Maridaje:

Ideal para todo tipo de tapas y aperitivos.



## Análisis:

GRADUACION %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTARICO)	ACIDEZ VOLATIL (G/L EN SULFURICO)	AZUCAR RESIDUAL (G/L)
15	4,5	0,25	90