

TRAMUNTANART NEGRE 2018



Collita: 2018

Varietat: Samsó i Garnatxa Negra

Criança: Vi jove.

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 10.000 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 cirera amb reflexos violacis. Aromes a confitura de fruites vermelles amb un final especiat. En boca és ampli, estructurat 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)
14,5	5,6	0,35	<0,4