

# TRAMUNTANART NEGRE 2019



**Vendimia:** 2019

**Variedad:** Mazuelo y Garnacha Tinta

**Crianza:** Vino joven.

**Denominación de Origen:** Empordà

**Producción:** 10.000 botellas de 75cl



## Elaboración:

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



## Nota de cata:

Color cereza con reflejos violáceos. Aromas de frutos rojos con un final especiado. En boca es amplio, estructurado y persistente.



## Maridaje:

Ideal para maridar con todo tipo de carne, guisos o marinados, quesos y productos de nuestras tierras de temporada.



## Análisis:

GRADUACIÓN %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (G/L EN SULFÚRICO)	AZÚCARES RESIDUALES (G/L)
14,5	5,6	0,45	1