

TRAMUNTANART NEGRE 2020



Vendimia: 2020

Variedad: Mazuelo y Garnacha Tinta

Crianza: Vino joven.

Denominación de Origen: Empordà

Producción: 5.000 botellas de 75cl



Elaboración:

Uva procedente de la ladera 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 púrpura con reflejos violáceos. Aromas de frutos negros con un final especiado. En boca es amplio, sedoso 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)
14,8	5,5	0,42	1,8