

TRAMUNTANART NEGRE 2019



Millésime: 2019

Assemblage: Carignan et grenache rouge

Dénomination d'Origine: Empordà

Production: 10.000 bouteilles de 75cl



Elaboration:

Raisins que procèdent du pied de la Mare de Déu del Camp de Garriguella. La macération du raisin se fait pendant la fermentation à température contrôlée de 20°C pendant 15 jours.



Nota de dégustation:

Couleur cerise avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges avec un final épicé. En bouche est large, structuré et persistant.



Accords mets vins:

Idéal pour accompagner toute sorte de viandes, ragoût ou marinées, des fromages et des produits de saison de nos jardins, des produits de proximité.



Analyse:

ALCOOL %VOL	ACIDES TARTRIQUES (G/L EN TARTRIQUE)	ACIDITÉ SULFURIQUE (G/L EN SULFURIQUE)	SUCRES RÉSIDUELS (G/L)
14,5	5,6	0,45	1