



# Xarada Mistela Negra

**De color pruna fosc i molt intens. Aromes de fruita molt madura, panses i un toc de mel. Suau i dolça al paladar. Saborosa, elegant, amb bona acidesa. Final llarg, el qual manté la fruita. Bona persistència.**

## Reconeixements:

Producte nou.

## Fitxa tècnica:

**Anyada:** 2016

**Regió:** DO Montsant (Catalunya, Espanya)

**Varietats:** 100% Carinyena

**Verema:** Raïms seleccionats procedents de les nostres vinyes.

**Elaboració:** Addició d'alcohol sobre la pasta fresca abans de que arrenqui la fermentació, i maceració al llarg d'un mes aproximadament.

**Graduació Alc.:** 15% vol.

**Acidesa total:** 4,45 g/L (àcid tartàric)

**Sucres totals:** 220 g/L

**Tipus d'ampolla:** Bordelesa 500ml



Xarada. Mistela Negra – Celler Masroig