



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