



Vi Novell 2017 – Celler Masroig



# Vi Novell

**Vi fresc, afruitat i honest que presenta un intens i brillant color robí. Aromes a fruita vermella – principalment cirera i maduixa – estan complementades amb notes làctiques. Al paladar ens mostra suavitat i frescor, amb algunes notes a llaminadures. Vellutat, amb un post-gust llarg.**

## **Aquí teniu la dita, que del porc i del vi tot s'aprofita!**

Com sempre bandarra i popular, molt afruitat, amic de la gresca i la tradició. Servir amb copa, got o porró. Consumir fresquet. Combina amb tot tipus de menjar relacionat amb el porc.

## **Fitxa tècnica:**

**Anyada:** 2017

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

**Varietats:** Garnatxa i Carinyena

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

**Elaboració:** 100% Maceració Carbònica. Tècnica de vinificació on els raïms sencers fermenten a temperatures altes (30°C) sense oxigen.

**Graduació Alc.:** 14.5% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 49 mg/L

**Acidesa total:** 4,70 g/L (àcid tartàric)

**Acidesa volàtil:** 0,49 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 0,69 g/L

**Tipus d'ampolla:** Bordelesa