



Ferest – Celler Masroig



Ferest vi ecològic

Vi de color cirera intens i brillant. Aromes a fruita vermella amb suaus notes a torrats. En boca és agradable, equilibrat i persistent. Fruita madura i notes especiades agradables al paladar. Tanins suaus i rodons.

Reconeixements:

Anyada 2014

- 87 punts Guia Peñín 2017
- 9,57 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 50% Garnatxa, 30% Carinyena, 20% Syrah

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes ecològiques. Verema en caixes de 15kg cases.

Elaboració: Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Criança: Lleuger envelliment en bótes de roure francès (6 mesos aprox.)

Graduació Alc.: 14,5% vol.

SO₂ total : 59 mg/L

Acidesa total: 4,9 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,62 g/L (àcid acètic)

Sucres residual: 0,72 g/L

Tipus d'ampolla: Borgonya