



Xarada. Mistela Negra – Celler Masroig



Xarada Mistela Negra

Color ciruela oscuro y muy intenso. Aromas de fruta muy madura, pasas y un toque suave de miel. Suave y dulce en el paladar. Sabrosa, elegante, con una buena acidez. Final largo, el cual mantiene la fruta. Buena persistencia.

Reconocimientos:

Producto nuevo.

Ficha técnica:

Añada: 2018

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 100% Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos.

Elaboración: Adición de alcohol sobre la pasta fresca antes que arranque la fermentación, y maceración a lo largo de un mes, aproximadamente.

Graduación Alc.: 15% vol.

Acidez total: 4,45 g/L (ácido tartárico)

Azúcares totales: 220 g/L

Tipo de botella: Bordelesa 500ml