



Vi Novell 2018 – Celler Masroig



# Vi Novell

**Vino fresco, afrutado y honesto que presenta un intenso y brillante color rubí. Aromas a frutos rojos – principalmente cereza y fresa – están complementados con notas lácticas. En el paladar nos muestra suavidad y frescor, con algunas notas a golosinas. Aterciopelado, con un post-gusto largo.**

**A cada porc li arriba el seu Sant Martí. Heus aquí el nostre!**

Como siempre gamberro, popular, afrutado y amigo de la fiesta y la tradición. Para beber todo el año con copa, vaso o porrón. Combina con todo tipo de comida relacionado con el cerdo. Consumir fresquito.

## Ficha técnica:

**Añada:** 2018

**Región:** DO Montsant (Cataluña, España)

**Variedades:** Garnacha y Cariñena

**Vendimia:** Uvas seleccionadas de nuestros antiguos viñedos.

**Elaboración:** 100% Maceración Carbónica. Técnica de vinificación donde las uvas fermentan a temperaturas altas (30°C) sin oxígeno.

**Graduación Alc.:** 14.5% vol.

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

**Acidez total:** 4,70 g/L (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,49 g/L (ácido acético)

**Azúcares residuales:** 0,69 g/L

**Tipo de botella:** Bordelesa