



Vi Novell 2022 – Celler Masroig



Vi Novell

Vi fresc, afruïtat 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.

Allò que envolta el Vi Novell

Converses infinites i històries fascinants, lliures de formalismes i desacomplexades. Vivències envoltades de bona companyia, on el Vi Novell n'és còmplice i espectador.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2022

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa negra i carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres 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.

SO₂ total: 69 mg/L

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

Acidesa volàtil: 0,20 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,10 g/L

pH: 3,70

Tipus d'ampolla: Bordelesa