



Vi Novell 2022 – 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.

Todo lo que rodea el Vi Novell

Conversaciones infinitas e historias fascinantes, libres de formalismos y desacomplejadas. Vivencias rodeadas de buena compañía, donde el Vi Novell es cómplice y espectador.

Ficha técnica:

Añada: 2022

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: Garnacha tinta 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.

SO₂ total: 69 mg/L

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

Acidez volátil: 0,20 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,10 g/L

pH: 3,70

Tipo de botella: Bordelesa