



Vi Novell 2024 – 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.

La victòria de la qualitat

El Vi Novell es caracteritza per ser el primer a sortir al mercat després de la verema i està pensat per a ser gaudit jove. És de sabors purs i frescos, és viu i vibrant.

Aquest concepte busca donar al vi el caràcter atrevit, la vitalitat i l'essència intrèpida de la joventut.

El símbol de la victòria amb els dits en forma de "V" és un gest universalment reconegut que simbolitza triomf, celebració i victòria.

La dissenyadora ha jugat amb aquest símbol que conforma el nom del vi, i que, a més de ser un gest atrevit, simpàtic, celebrador i de caràcter jovial, és també una promesa d'èxit i de la qualitat del celler.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2024

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: 5,00 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,49 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,20 g/L

pH: 3,60

Tipus d'ampolla: Borgonya