



Vi Novell

Vi fresc, afruitat 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.

Aquí teniu la dita, que del porc i del vi tot s'aprofita!

Com sempre bandarra i popular, molt afruitat, amic de la gresca i la tradició. Servir amb copa, got o porró. Consumir fresquet. Combina amb tot tipus de menjar relacionat amb el porc.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres antigues 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: 49 mg/L

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

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

Sucres residuals: 0,69 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa



Vi Novell 2017 – Celler Masroig