



Vi Novell 2017 – 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.

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

Vino gamberro y popular, afrutado y goloso, amigo de la esta y la tradición. Consumir fresco. Combina con todo tipo de comida relacionada con el cerdo.

Ficha técnica:

Añada: 2017

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.

SO₂ 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