



Ferest – Celler Masroig



Ferest, vino ecológico

Vino de color cereza intenso y brillante. Aromas a frutos rojos con suaves notas a tostados. En boca es agradable, equilibrado y persistente. Fruta madura y notas especiadas agradables en el paladar. Taninos suaves y redondos.

Reconocimientos:

Añada 2017

· 89 puntos Guía Peñín 2020

Añada 2016

· 9,56 puntos en Guia de Vins de Catalunya 2019

Añada 2015

· 88 puntos Guía Peñín 2018

Añada 2014

· 89 puntos Guía Peñín 2017

· 9,57 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2017

Ficha técnica:

Añada: 2017

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 50% Garnacha, 30% Cariñena, 20% Syrah

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos ecológicos. Vendimia en cajas de 15kg.

Elaboración: Fermentación tradicional en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Ligeramente envejecimiento en barricas de roble francés (6 meses aprox.)

Graduación Alc.: 14.5 % vol.

SO₂ total : 38 mg/L

Acidez total: 5,70 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,64 g/L (ácido acético)

Sucres residual: 1,18 g/L

Ph: 3,43

Tipo de botella: Borgoña