



Ferest— Celler Masroig



Ferest vi ecològic

Vi de color cirera intens i brillant. Aromes a fruita vermella amb suaus notes a torrats. En boca és agradable, equilibrat i persistent. Fruita madura i notes especiades agradables al paladar. Tanins suaus i rodons.

Reconeixements:

Anyada 2019

· 9,06 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2022

Anyada 2017

· 9,46 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2020

· 89 punts Guia Peñín 2020

Anyada 2016

· 9,56 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019

Anyada 2015

· 88 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2014

· 87 punts Guia Peñín 2017

· 9,57 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

Fitxa tècnica:

Anyada: 2019

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Garnatxa, 35% Carinyena, 5% Syrah

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes ecològiques. Verema en caixes de 15kg cases.

Elaboració: Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Criança: Lleuger envelliment en bótes de roure francès (6 mesos aprox.)

Graduació Alc.: 14,5% vol.

SO₂ total : 36 mg/L

Acidesa total: 5,10 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,51 g/L (àcid acètic)

Sucres residual: 0,40 g/L

pH: 3,38

Tipus d'ampolla: Borgonya