



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 2019

· 9,06 puntos en la Guía Vins Catalunya 2022

Añada 2017

· 9,46 puntos en la Guía Vins Catalunya 2020

· 89 puntos Guía Peñín 2020

Añada 2016

· 9,56 puntos en la Guía Vins Catalunya 2019

Añada 2015

· 88 puntos Guía Peñín 2018

Añada 2014

· 89 puntos Guía Peñín 2017

· 9,57 puntos en la Guía Vins Catalunya 2017

Ficha técnica:

Añada: 2019

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 60% Garnacha, 35% Cariñena, 5% Syrah

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

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

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

Graduación Alc.: 14.5 % vol.

SO₂ total : 36 mg/L

Acidez total: 5,10 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,51 g/L (ácido acético)

Sucres residual: 0,40 g/L

pH: 3,38

Tipo de botella: Borgoña