



L'Om – Celler Masroig



L'Om

Color cereza picota intenso y brillante. Aromas a fruta madura con notas a suaves tostados y especiados procedentes de la crianza en barricas de roble. En boca es equilibrado, intenso, largo y persistente. Esencia del vino artesanal.

Reconocimientos:

Añada 2021

- Medalla de plata Grenaches du Monde 2024
- Medalla de Bronce en los DWWA 2024

Añada 2019

- Medalla de oro Grenaches du Monde 2022

Ficha técnica:

Añada: 2021

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 100% Garnacha tinta

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos viejos de más altitud (400m), situados en La Serra de Llaberia, en la zona sur-este de la DO Montsant.

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

Crianza: Envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés y posteriormente en botella.

Graduación Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 79 mg/L

Acidez total: 4,8 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,62 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,40 g/L

pH: 3,65

Tipo de botella: Borgoña