



L'Om – Celler Masroig



L'Om

**Color cirera picota intens i brillant.
Aromes a fruita madura amb notes a
torrats i especiats procedents de la
criança en bóta de roure. En boca és
equilibrat, intens, llarg i persistent.
L'essència del vi artesanal.**

Reconeixements:

Anyada 2021

- Medalla de plata Grenaches du Monde 2024
- Medalla de Bronze als DWWA 2024

Anyada 2019

- Medalla d'or Grenaches du Monde 2022

Fitxa tècnica:

Anyada: 2021

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa negra

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles de més altitud (400m), situades a la Serra d'Almos, zona sud-est de la DO Montsant.

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

Criança: Envelliment durant 8 mesos en bótes de roure francès i posteriorment en ampolla.

Graduació Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 79 mg/L

Acidesa total: 4,8 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,62 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,40 g/L

pH: 3,65

Tipus d'ampolla: Borgonya