



L'OMNegre – Celler Masroig



L'OM

Negre

Color vermell robí intens i brillant. Aromes intensos a fruites vermelles amb tons balsàmics. Vi elegant, fresc i intens en boca, pura seducció de fruita. Acabat fi amb tanins suaus i madurs. Post gust refrescant i agradable.

Reconeixements:

Anyada 2020

· 9,10 punts Guia de Vins de Catalunya 2022

Anyada 2018

· 9,43 punts Guia de Vins de Catalunya 2020

· 89 punts Guia Peñín 2020

Fitxa tècnica:

Anyada: 2021

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa negra

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

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

Graduació Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 51 mg/L

Acidesa total: 4,5 g/L (àcid tartàric)

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

Sucres residuals: 0,4 g/L

pH: 3,72

Tipus d'ampolla: Borgonya



L'OM Premium

**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 2019

- Medalla d'or Grenaches du Monde 2022

Anyada 2016

- Commended Medal al IWC 2020
- 9,08 punts Guia de Vins de Catalunya 2020
- 91 punts Guia Peñín 2020

Fitxa tècnica:

Anyada: 2018/2019

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa negra i Carinyena

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

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

Criança: Envelliment durant 12 mesos en bótes de roure francès i posteriorment en ampolla.

Graduació Alc.: 14,5% vol.

SO₂ total: 79 mg/L

Acidesa total: 5,2 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,73 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,3 g/L

pH: 3,65

Tipus d'ampolla: Borgonya