



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 2018

- 9,43 punts Guia de Vins de Catalunya 2020
- 89 punts Guia Peñín 2020

Fitxa tècnica:

Anyada: 2018

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa

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: 53 mg/L

Acidesa total: 5,15 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,40 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,31 g/L

pH: 3,77

Tipus d'ampolla: Borgonya