



L'OM Premium – Celler Masroig



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 2016

· 91 punts Guia Peñín 2020

.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa 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: 75 mg/L

Acidesa total: 4,7 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,26 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,24 g/L

pH: 3,04

Tipus d'ampolla: Borgonya