



L'OMNegre – Celler Masroig



# L'OM

## Negre

**Color rojo rubí intenso y brillante. Aromas intensos a frutos rojos con notas balsámicas. Vino elegante, fresco e intenso en boca, pura seducción de fruta. Acabado fino con taninos suaves y maduros. Post-gusto refrescante y agradable.**

### Reconocimientos:

**Añada 2020**

· 9,10 puntos Guía de Vins de Catalunya 2022

**Añada 2018**

· 9,43 puntos Guía de Vins de Catalunya 2020

· 89 puntos Guía Peñín 2020

### Ficha técnica:

**Añada:** 2021

**Región:** DO Montsant (Cataluña, España)

**Variedades:** Garnacha tinta

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

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

**Graduación Alc.:** 14% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 51 mg/L

**Acidez total:** 4,5 g/L (ácido tartárico)

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

**Azúcares residuales:** 0,4 g/L

**pH:** 3,72

**Tipo de botella:** Borgoña