

TRAMUNTANART NEGRE 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Garnatxa Negra, Samsó i Cabernet Sauvignon.**
- Graduació: **14,5% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,3 g/l**
- Sucres residuals: **<1 g/l**
- Producció: **8.000 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes seleccionades per les seves qualitats organolèptiques.

La maceració del raïm es realitza durant la fermentació a temperatura controlada durant 10-15 dies.

Nota de tast:

Color cirera amb reflexos violacis. Aromes a fruites vermelles, espècies i plantes aromàtiques de muntanya amb un toc fumat.

En boca és ampli i rodo, persistent i vellutat. Un vi que sedueix els paladars dels més sibarites i que volen un producte innovador, com un glop de tramuntana fresca immersa en una copa de vi. Ideal per maridar amb tot tipus de carn, guisats o marinats, formatges i productes de les nostres terres de temporada.