



naturalis mer roure

garnatxa negra i cabernet sauvignon

el vi

Naturalis Mer representa la nostra ferma convicció en el potencial de la Garnatxa Negra i Blanca conreada i elaborada de forma ecològica. Amb Naturalis Mer assumim el repte de conrear i elaborar els nostres vins de la forma menys intrusiva possible, en el marc d'una exigent regulació que és la que distingeix els vins ecològics.

La Garnatxa Negra té un major protagonisme aportant fruita vermella fresca i carnositat complementada amb un petit percentatge de Cabernet Sauvignon.

Normalment, després de 3 mesos en bóta de roure francès, es considera que està a punt per ser embotellat, exhibint un perfil fruiter amb notes de fusta fina el que li confereix polivalència per ser gaudit per si sol o bé com a company de taula.

el procés

La sanitat del raïm i la neteja són dues màximes a seguir en l'enologia i que cobren tot el seu sentit en l'elaboració dels nostres vins ecològics. El raïm és seleccionat al celler, que després del desrapat i trepitjat es sotmet a una maceració en fred, continuant amb la fermentació alcohòlica a temperatura controlada. Romandrà en bóta de 300l. de roure francès durant 3 mesos fins el seu embotellat.

D.O.: Terra Alta.

Qualificació: vi ecològic.

Varietal: garnatxa negra i cabernet sauvignon.

Vinyes: edat mitjana 10 anys i rendiment aproximat de 2,5 kgrs per cep.

Verema: segona quinzena de setembre.

Alcohol: 14%

Elaboració: selecció de raïm al celler, maceració pre-fermentativa, fermentació a temperatura controlada i malolàctica.

Envelliment: 3 mesos en bótes de roure francès de 300 l. de diferents edats i boteria.

Nas: cirera madura, maduixes silvestres, gerds, regalèssia negra i espècies.

Boca: fruites vermelles i negres amb notes torrades de cafè.

Temperatura de servei: 13 - 16°C

