



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats 100% GARNATXA NEGRA
	tipus VI NEGRE

NATURALIS MER NEGRE

ECOLÒGIC I VEGÀ



ELABORACIÓ

Raïms seleccionats de les millors vinyes ecològiques. El raïm és derrapat, trepitjat i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb llevats autòctons i amb la mínima intervenció, només remuntats diaris fins al final de la fermentació alcohòlica. Acabada aquesta, se sagna el vi per gravetat a dipòsits de ciment on arrancarà la fermentació malolàctica sense addició de bacteris làctics.

NOTA DE TAST

COLOR Vermell cirera madura.
AROMA Sobresurten les fruites vermelles com la cirera madura, maduixes silvestres, gerds, regalèssia negra.
GUST A la boca és saborós, carnós, equilibrat, untuós i amb bona estructura. Recorda fruites vermelles, té un toc mineral amb un final persistent i agradable.

MARIDATGE

Carns blanques amb salses fortes, xai a la planxa o al forn, estofats i carns vermelles a la barbacoa. Tota mena de formatges, especialment els d'ovella. Ideal per a amanides amb fruita seca. Marida bé també amb pasta amb salses.

graduació 14% VOL	temperatura de servei DE 12 A 14 °C
ampolles per caixa —	caixes per palet —

Notes