



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

BATEA ORGANIC WINE 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. Es realitzen dos 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
llaunes per caixa 12		caixes per palet -

Notes