denominación de origen **CATALUNYA**	variedades **100% GARNACHA NEGRA**
	tipo **VINO TINTO**

BATEA ORGANIC WINE TINTO

ECOLÓGICO I VEGANO

VEGAN

ELABORACIÓN

Uvas seleccionadas de las mejores viñas ecológicas. La uva es despalillada, estrujada y fermentada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas y con la mínima intervención. Se realizan dos remontados diarios hasta el final de la fermentación alcohólica. Terminada ésta, se sangra el vino por gravedad a cubas de cemento donde arrancará la fermentación maloláctica sin adición de bacterias lácticas.

NOTA DE CATA

COLOR	Rojo cereza madura.
AROMA	Sobresalen las frutas rojas como la cereza madura, fresas silvestres, frambuesas, regaliz negro.
GUSTO	En boca es sabroso, carnoso, equilibrado, untuoso y con buena estructura. Recuerda frutas rojas con un toque mineral, el final es persistente y agradable.

MARIDAJE

Carnes blancas con salsas fuertes, cordero a la plancha o al horno, estofados y carnes rojas a la barbacoa. Todo tipo de quesos, especialmente los de oveja. Ideal para ensaladas con frutos secos. Marida bien también con pasta con salsas

graduación **14% VOL**	temperatura de servicio **DE 12 A 14 °C**
latas por caja **12**	cajas por palet **–**

Notas

www.cellerbatea.com