

NOVELL 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Garnatxa negra i Syrah**
- Graduació: **14% vol**
- Acidesa tartàrica: **6,1 g/l**
- Sucre residuals: **<1 g/l**
- Producció: **2.7000 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 vinificació es realitza a partir de la maceració/fermentació a temperatura controlada de les diverses varietats per separat.

Nota de tast:

Color cirera picota amb reflexes violacis, brillant i nítid. Aromes intensos de fruits vermell (cirera, mora, gerds,...) amb un fons balsàmic i especiat. Untuós en boca, rodo i equilibrat amb matisos de regalèssia i fumats.

Ideal per maridar amb tot tipus de pasta, vegetals i carns. El primer vi negre de l'any, el nou de la verema, el petit que gran que és. Perfecte amb un punt de frescor.