



4G

D.O TERRA ALTA

Varietat: Garnatxa Negra i Syrah Ecològics.

Barrica: 6 mesos en barrica nova de 500L de roure francès.

Vista: Brillant, color roig picota intens amb rivets lleugerament foscos.

Nas: Intens, recorda a fruits negres del bosc, com nabius i móres. Té un fons especiat i avainillat.

Boca: Vellutat, suau, estructurat, sedós i equilibrat. Es caracteritza per recordar a la fruita negra.

Elaboració: El most ha estat fermentant en dipòsits d'Inox a 22 °C, fent dos remuntats diaris, un tancat i un obert durant 15 dies.

Posteriorment, és passat a cubs subterranis perquè acabi la fermentació alcohòlica i posteriorment la malolàctica.

Un cop trasbalsat i reposat durant 5 mesos, passa a barrica durant 6 mesos més.