

# ONOM TINTO

## AGRICULTURA ECOLÓGICA

### VARIEDADES

Merlot i Cabernet Sauvignon.

### VIÑEDOS

Vinyes de 30 anys.

### ELABORACIÓ

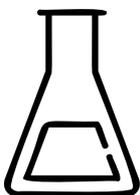
Iniciamos el proceso con una **maceración prefermentativa**, seguida de una **fermentación a baja temperatura con sus pieles**. Esto hará que el vino obtenga su **color rojo intenso característico**, y que adquiera **la estructura justa de un vino joven**.

### NOTA DE CATA

Color rubí cargado. Aromas a **frutas rojas, con notas balsámicas y empireumáticas**. por boca **caroso, con volumen y de estructura mediana**.

### Acompáñalo con...

Cortes magros de carne, verduras al horno, pimientos a la brasa, quesos de intensidad media y platos especiados.



**Alcohol:** 13,5 % vol.

**pH:** 3,22

**Acidez:** 5,2 g/L Ác.Tartárico

**Azúcares residuales:** 0,7 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894