



ONOM NEGRE

AGRICULTURA ECOLÒGICA

VARIETATS

Merlot i Cabernet Sauvignon.

VINYES

Vinyes de 30 anys.

ELABORACIÓ

Iniciem el procés amb una **maceració prefermentativa**, seguida d'una **fermentació a baixa temperatura amb les seves pells**. Això farà que el vi obtingui el seu **color vermell intens característic**, i que adquireixi **l'estructura justa d'un vi jove**.

NOTA DE TAST

Color rubí carregat. Aromes a **fruites vermelles, amb notes balsàmiques i empireumàtiques**. Pas per boca **carnós, amb volum i d'estructura mitjana**.

Acompanya'l amb...

Talls magres de carn, verdures al forn, pebrots a la brasa, formatges d'intensitat mitja i plats especiats.



Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,22

Acidesa: 5,2 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 0,7 g/L

Vi ecològic i vegà



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894