

MERLOT NEGRE

AGRICULTURA ECOLÒGICA

VARIETATS

100% Merlot.

VINYES

Vinyes de la *Finca l'Esteveta* i la *Finca Cal Janes* (30 anys).

ELABORACIÓ

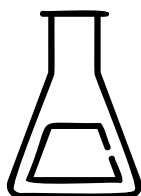
El procés d'elaboració s'inicia amb una **maceració pel·licular prefermentativa**, per començar el procés d'extracció de color. La fermentació es posa en marxa amb les pells dins del dipòsit. Posteriorment, se sagna el vi, i continua la **fermentació a baixa temperatura** (15 °C) en tines d'acer inoxidable, per tal d'aconseguir **lleugeresa, frescor i intensitat aromàtica**.

NOTA DE TAST

Color porpra amb capa mitjana-alta. Predominen les **aromes a fruites vermelles, i negres amb notes balsàmiques i empireumàtiques**. En boca és **carnós i estructurat**.

Acompanya'l amb...

Vedella, secret de porc, formatges de pasta dura, salses amb farigola, menta i romaní, pebrots a la brasa i ànec.



Alcohol: 13 % vol.

pH: 3,22

Acidesa: 4,9 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 0,5 g/L

Vi ecològic i vegà



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894