

# Floresta

NEGRE



## DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14%

Acidesa total (àc. tartàric): 5,4 g. / l.

Sucre residual: <1 g. / l.

Temp.  
servei

15-16°

Ampolla

750 ml  
500 ml



## VARIETATS I ELABORACIÓ

Samsó, Garnatxa negra i Cabernet Sauvignon.

Vinificació tradicional en negre. Previ derrapat del raïm. L'elaboració es porta a terme per separat a una temperatura de 22-23°C en dipòsits d'acer inoxidable. Aquest Floresta Negre és el resultat doncs d'un precís i acurat cupatge de les varietats esmentades.

## NOTA DE TAST

Color cirera intens amb ribet violaci de capa mitjana alta, net i brillant. Aroma amb detalls de fruites negres i vermelles de bona intensitat. En boca destaca per la seva riquesa de sabor, amb un taní suau i bona harmonia en l'atac, pas de boca i post gust.

