

Floresta

NEGRE

Temp.
servei
15°-16°



DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14,5%.
Acidesa total (àcid tartàric): 5,40 g/l.
Sucre residual: <1 g/l.

VARIETATS I ELABORACIÓ

Garnatxa, merlot i syrah.

Vinificació tradicional en vins negres amb un previ derrapat del raïm. L'elaboració es duu a terme per separat, a una temperatura d'entre 22 °C i 23 °C, en dipòsits d'acer inoxidable.

Aquest Floresta negre és el resultat d'un precís i curós cupatge a partir de les varietats mencionades anteriorment.

NOTA DE TAST

D'un color cirera intens amb un ribet violaci de capa mitjana-alta, net i brillant, presenta una 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, el pas de boca i el post-gust.

