

Glass

Canned Wines

Vi Negre

Cabernet Sauvignon · Merlot · Ull de Llebre

Un negre amb personalitat per als que no els agrada quedar-se indiferents. Les notes inconfusibles de fruits vermells i frescor que ens aporten el cabernet i el merlot milloren qualsevol moment del dia. Maridatge? El podem maridar amb el que sigui. #GlassRed marida absolutament amb tot, malgrat que recomanem prendre'l amb una bona companyia!



FITXA TÈCNICA

Varietats: Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de Llebre.

Procedència: Alt Penedès (Barcelona).

Altitud: 210 m sobre el nivell del mar.

Clima: Mediterrani, hiverns temperats i plujosos. Estius secs i calorosos. Primaveres i tardors variables i suaus.

Sòl: Calcari de produccions baixes però de qualitat alta. Textura franca i equilibrada entre sorres i argiles que faciliten el drenatge quan plou en abundància i retenen l'aigua en època seca.

Vinificació: Derrapat total. Maceració durant 4 dies a baixa presió. Fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada i fermentació malolàctica amb bacteries autòctones.

DADES TÈNIQUES

Grau: 13,5% Vol.

pH: 3,55

SO₂: 70 mg/l.

Capacitat: 250 ml.

Acidesa total: 5,6 g/l.

Densitat: 0,9943

Criança: N/A

Codi: T

NOTES DE TAST

Fase visual: Color cirera amb bona capa.

Fase nasal: Essència de fruits vermells i espècies.

Fase gustativa: Intens, càlid i agradable.

SOBRE EL VI



SOBRE L'ENVÀS

