

## **DINARELLS NEGRE 2016**



- Collita: **2016**
- Varietat: **Garnatxa Negra, Merlot i Samsó**
- Graduació: **14,5% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,8 g/l**
- Sucres residuals: **< 1 g/l**
- Producció: **72.000 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

### **Elaboració:**

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes de la plana seleccionades per les seves qualitats organolèptiques i característiques analítiques.

La fermentació/maceració del raïm es realitza a partir de la fermentació amb llevats seleccionats a temperatura controlada de les diverses varietats per separat. Maceració de 6 a 10 dies i posterior premsat. Un cop finalitzada la malolàctica, el vi madura en dipòsit fins el seu embotellat.

### **Nota de tast:**

Color cirera picota amb reflexos violacis, de capa mitja. En nas predominen els aromes primaris de fruites vermelles amorosides amb notes balsàmiques. En boca és equilibrat amb tanins madurs i amb la força d'un vi jove.

Ideal per maridar amb tot tipus de carn, embotits, patés i formatges. Un vi per gaudir amb amics, entre rialles, a qualsevol moment del dia i en qualsevol estació de l'any.