

## **NEGRE PLUS 2015**



- Collita: **2015**
- Varietat: **Samsó i Garnatxa negra**
- Graduació: **14% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,5 g/l**
- Sucres residuals: **0,4 g/l**
- Format: **3 l, 5 l, 10 l, 15 l, 20 l.**

### **Elaboració:**

De vinyes prèviament seleccionades es cullen els raïms a mà quan adquireixen el grau òptim de maduresa i un bon estat sanitari. Fermentació i maceració de les varietats per separat. Maceració de 6 a 10 dies i posterior premsat.

Un cop finalitzada la malolàctica, una part del vi va a barriques i una altra a dipòsit fins el seu envasat.

### **Nota de tast:**

Color cirera picota amb reflexos violacis. Aromes a fruites vermelles madures (mores, gerds, maduixes) amb notes balsàmiques, especiades pròpies de la cria. En boca és ampli, rodo i equilibrat amb tanins madurs.

Ideal per maridar amb tot tipus de carn, embotits, patés i formatges.

### **Zona de producció:**

Les vinyes estan emparades per la D.O. Empordà. Es troben a la part alta de la planta de la plana empordanesa, a peu de la serralada, i pugen fins als turons i contraforts de les serres de la Baga d'en Ferran i inicis de la serra de l'Albera.