

MARAGDA NEGRE 2017



VARIETATS

Garnatxa negra (42%), Carinyena (30%) i Merlot (28%)



EL NOM

Es diu que la pedra preciosa Maragda posseeix jardins en el seu interior. Aquest vi fresc, aromàtic, afruitat i de tacte suau, provinent de raïms molt madurs bressolats per la marinada i acolorits pel sol de l'Empordà, ens transporta als racons més amagats dels jardins mediterranis.



ELABORACIÓ

Les diferents varietats van fermentar separatament en dipòsits de fermentació inoxidable refrigerats a una temperatura de 20°C. Es realitzaren dos remuntatges diaris, descubat als 20-30 dies d'inici de la fermentació, segons la varietat. La prolongació de l'encubat es va determinar per tast.

La fermentació malolàctica es va realitzar en dipòsit.

Es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans de l'embotellat.



NOTA DE TAST

Color cirera amb vora violeta. Aroma de fruita fresca, fruita vermella, floral, especiat, balsàmic, expressiu i intens. En boca és saborós, fruitós, fresc i ampli.

PRODUCCIÓ



24.000

ALCOHOL



14%