



VI NOVELL 2019



Vi Novell

Varietats: Lledoner Blanc, Lledoner Negre, Lledoner Roig

DO EMPORDÀ

CUPATGE

Lledoner negre (33%)
Lledoner roig (33%)
Lledoner blanc (33%)

ELABORACIÓ

Vi negre de maceració curta fermentat a temperatura controlada en dipòsits de ciment.

TEMPERATURA DE CONSUM

Entre 10 °C i 12 °C.

NOTES DE TAST

Vi de color robí viu d'intensitat baixa i reflexes violetes. En nas és intens i hi destaquen les notes de fruita vermella i negra amb records de bosc mediterrani. En boca té una entrada golosa. És lleuger i molt equilibrat amb un final molt amable i de llarga persistència.

PROPOSTES DE MARIDATGE

És ideal per a pendre a copes en qualsevol moment i pot combinar amb tot tipus de plats com pa amb tomàquet, embotits, formatges, pastes, arrossos,...

CURRÍCULUM

- Premis VINARI 2016 – Vinari de PLATA –
Categoria: Vins Negres Joves