



Vi Novell 2020 – Celler Masroig



Vi Novell

Vi fresc, afruïtat i honest que presenta un intens i brillant color robí. Aromes a fruita vermella – principalment cirera i maduixa – estan complementades amb notes làctiques. Al paladar ens mostra suavitat i frescor, amb algunes notes a llaminadures. Vellutat, amb un post-gust llarg.

Records del Masroig.

De la mà del Vi Novell et portem El Masroig a casa. Un souvenir per veure i beure, per recordar i celebrar. Com cada any, el vi bandarra i simpàtic que anuncia la nova anyada. Amb copa, got o porró. Salut!

Fitxa tècnica:

Anyada: 2020

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa negra i carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

Elaboració: 100% Maceració Carbònica. Tècnica de vinificació on els raïms sencers fermenten a temperatures altes (30°C) sense oxigen.

Graduació Alc.: 14.5% vol.

SO₂ total: 50 mg/L

Acidesa total: 5,10 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,35 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,15 g/L

pH: 3,65

Tipus d'ampolla: Bordelesa