



# VI NOVELL 2021

Celler Cooperatiu d'Espolla

## DO Empordà

**Varietats:** 33 % lledoner negre, 33 % lledoner roig i 33 % lledoner blanc

**Alcohol:** 13,7 % vol.

**pH:** 3.41

**Acidesa total:** 5.21 g tartàric/L

**Sucres residuals:** 2 g/L aprox.

## Elaboració

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

## Nota 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.

## Maridatge

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

**Temperatura de servei:** 10 - 12 °C



EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

