

# NOVELL 2021

Celler Masroig

## DO Montsant

**Varietats:** garnatxa negra i carinyena

**Alcohol:** 14 % vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 40 mg/L

**Acidesa total:** 4,70 g/L (àcid tartàric)

**Acidesa volàtil:** 0,39 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 0,20 g/L

**pH:** 3,70

## 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.

## Nota de tast

Vi fresc, afruitat 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.

