

LA SERVERA

VI NATURAL



VITICULTURA

Raim de cultiu ecològic procedent de la finca de Les Pedrenyeres, situada al terme municipal de Marçà. Sòl pinyolenc. Verema manual.

VINIFICACIÓ

Fermentació i maceració en dipòsits d'acer inoxidable durant quinze dies i envelliment en el mateix dipòsit durant nou mesos. Aquest vi no conté sulfits afegits, no ha estat filtrat ni clarificat.



CUPATGE

100% Garnatxa negra

TAST

Color net i brillant. Aroma genuí de la garnatxa del Montsant, autèntic. Fruita vermella i balsàmics. En boca és llaminer. Una macedònia de fruita vermella acompanyada per tocs balsàmics, postgust llarg i agradable.

