

SERÈ

SELECCIÓ DE FINQUES



VITICULTURA

Raïm procedent de tres finques de cultiu ecològic; Les Pedrenyeres, Mas de l'Anís i Mas d'en Crusat situades al terme municipal de Marçà. Verema manual.

VINIFICACIÓ

Fermentació i maceració amb dipòsits d'acer inoxidable durant quinze dies i envelliment de cinc mesos en botes de roure francès de 225 litres.



CUPATGE

60% Garnatxa negra i 40% Carinyena. Cupatge que expressa l'essència de la nostra regió, la DO Montsant.



TAST

Vi fresc, expressiu i agradable que acompanya amb qualsevol menjar. Aroma de sotabosc mediterrani i fruita madura. En boca transmet frescor i és amable.

