

TERRA ENDINS

DO CATALUNYA

Elaboració: Selecció de grans en taula de tria. Fermentació a 24°C durant 14 dies realitzant 2 remuntats diaris. Clarificació i filtració lleugera.

Tractaments: S'hi apliquen aquells autoritzats per la viticultura ecològica. Per tal de no trencar l'equilibri d'aquest vi, no s'ha estabilitzat, per tant, poden aparèixer precipitats.

Certificacions: Producte ecològic.

Aromes: Vi d'aroma complexa, amb predomini de fruita vermella (maduixa) i de bosc (móra i gerds); notes especiades i balsàmiques, i records a fruita seca (albercoc).

En boca: Vi amb entrada dolça i bon pas de boca amb final llarg. Bon equilibri d'acidesa i taní. En retro nasal ressalta els fruits de bosc amb molta frescor.

Color: Vi d'intensitat mitjana, vermell robí amb rivets grana. Llàgrima marcada.

Maridatge: Ideal amb carns vermelles a la brasa o la graella, així com amb formatges curats i embotits.

Temperatura consum: 18°C

Grau alcohòlic: 13,5º

