

BAG IN BOX NEGRE

Format 3L./5L./20L



NOTA DE TAST

De color vermell picota intens amb rivets grana. És brillant i viu. De gran qualitat i un dels primers vins de la collita, amb entrada suau i una gran sensació de fruites vermelles i tanins molt agradables. Resulta un vi fresc i equilibrat, amb agradable fruita. En boca és rodó, equilibrat, afruitat i savorós amb sensacions de regalèssia i un llarg post gust.

Temperatura de Servei

Servir entre 16 i 18° C

Maridatge

Clàssic: besuc al forn, estil català. Terroir: garrí amb plàtan. Ètnic: magret d'ànec femella amb compota de taronja i salsa de xocolata.

BAG IN BOX NEGRE

VARIETATS

Un cupatge de tres varietats selectes: Garnatxa negra, Carinyena i Syrah.

Vi Negre Jove

Bag-in-box: 3 L. / 5 L. / 20 L.

Grau alcohòlic: 13,5%

pH: 3.1

Acidesa total: 5.3 grl/tartàric **Acidesa volàtil:** 0.43 **Sucre reductors:** 1.7

Sulfurosos totals: 53 **Sulfurosos lliures:** 29

CARACTERÍSTIQUES

Regió

Vi procedent de La Pobla de Massaluca i municipi, amb Denominació d'Origen Terra Alta. Amb una rica i llarga tradició vitivinícola, La Pobla de Massaluca té una extensió de 43,2 km² i es troba situada a més de 350 metres per sobre del nivell del mar, viu amb intensitat els vent del Garbí i el cerç, fent d'aquesta zona un enclavament natural per al cultiu de la vinya. Amb un clima mediterrani i escassa pluviometria, La Pobla de Massaluca compta amb un entorn de gran espectacularitat natural i històrica.

Origen

Vi jove on el raïm prové de terrasses que decoren els turons ondulants de la regió i situades a altures superiors als 350 metres sobre el nivell del mar. Terra profunda, poc permeable i una excel·lent exposició solar, permet una excel·lent qualitat de raïm, base imprescindible per a vins de qualitat, amb atributs inimitable i únics.

Vinyes i Verema

S'ha emprat exclusivament raïm de alta qualitat per obtenir un vi jove amb cos i estructura.

Producció Màxima

7.300 Kg/Ha

Superfície

77 Ha

Elaboració

Procedeix dels millors raïms seleccionats amb una maduració òptima i posteriorment veremades manualment. Procés de maceració carbònica i amb gran extracció d'aromes amb fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable a 25° C.