

**VI BLANC DEL RECO 5LT:**

Fermentació controlada a 18ºC en dispòsits d’hacer inoxidable.

Groc brillant, transparent amb tonalitats verdes que denoten la seva joventut. Afruitat, fresc i lleuger.

Graduació: 11%VOL

**VI ROSAT DEL RECO 5LT:**

Maceració pelicular i posterior fermentació controlada a 18ºC en dispòsits d’hacer inoxidable.

Color cirera pàlida. Matisos afruitats i vinosos. Fresc i agradabñe. Acidesa ben equilibrada.

Graduació : 11%VOL.

**VI NEGRE DEL RECO 5LT**

Maceració pelicular i fermentació controlada a 24ºC en dispòsits d’hacer inoxidable.

Color granat intens amb tonalitats a cirera madura.

Afuitat , fresc i amb suau persistència tànica.

Graduació: 11% VOL