Be Negre

COSECHA: 2018
PRODUCTO: Tinto
DO: Montsant
VARIEDADES: Garnacha, Ull de llebre i Cariñena

ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual en el campo con posterior tratamiento térmico a 5°C. Fermentación a temperatura constante de 20°C en depósitos de acero inoxidable. "Pigeage" y remontados por gravitación y maceración de las pieles entre 20 y 25 días. Maloláctica en depósito sobre lías finas. Se disminuye la presión de la prensa para prolongar el prensado.

DATOS TÉCNICOS

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Se trata de un vino claro, de color cereza vivo y con reflejos violáceos.
En nariz es muy franco, con un aroma muy afrutado que nos recuerda a frutos rojos vivos como la fresa o la mora.
El paso en boca es suave, fresco i redondo, repitiendo las sensaciones nasales. Se perciben las notas de fruta i los taninos finos, que contribuirán a alargar la vida de este, pese a ser un vino novel.
Es ideal para beber a copas y para acompañar tapas con pan con tomate y embutido, quesos semicurados y carnes a la brasa.