

Flor de Maig negre – Bag in box 3L

Vi de taula

Varietats:

- 70% Garnatxa Negra/Samsó
- 30% Ull de llebre/Cabernet Sauvignon/Syrah/Merlot

Vinificació: Temperatura de fermentació controlada (24-28°C). Fermentació malolàctica en tina. Maceració: 6-8 dies Les varietats es vinifiquen per separat. Estabilització natural en fred i lleuger filtrat. Posterior envelliment en tina durant 4 mesos abans d'embotellar.

Producció total : 30.000 litres

Anàlisi:

- 14% vol. Alcohol
- 5 g/l àcid tartàric
- 0,4 g/l sucre residual

Nota de tast: El nostre vi jove de taula que ens aporta una frescor i una fruita característiques de la terra i amb un cos generós.

