

Flor de Maig – Negre 3l

Varietats:

- 70% Garnatxa
- 30% Ull de llebre

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (22-25°C)
- Varietats vinificades conjuntament en tancs d'acer inoxidable
- Estabilització natural en fred i lleuger filtratge

Producció total:

- Aproximadament 30.000 litres

Anàlisi:

- 14% vol. Alcohol
- 4.9 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Vermell rubí intens. Fruits vermells madurs en nas. En boca mostra un cos suau i sedós amb notes de cireres i maduixes. Bona acidesa que l'ajuda a mantenir-se prou fresc.

Maridatge:

- La fruita i suavitat d'aquest vi jove mariden perfectament amb una gran diversitat de plats, com la clàssica taula de formatges, fruits secs o arrossos.

