



Marmellans Negre

D.O. Catalunya

Variedades:

- 50% Garnacha
- 20% Cariñena
- 20% Merlot
- 10% Cabernet Sauvignon

Vendimia:

- Cosecha a mano, mediados de Septiembre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C), temperatura suave con tal de potenciar los aromas y promover una fermentación suave y lenta
- Variedades vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable
- Maceración: 8 a 10 días
- Fermentación malo-láctica en depósitos de acero inoxidable

Análisis:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Rojo cereza picota intenso. Aromas a frutos rojos con fresas y frambuesas principalmente, acompañados de un tono floral y de sotobosque. Cuerpo medio con un buen frescor que aporta fruta madura y bien integrada. El carácter Garnacha es predominante y aporta un abanico de frutos rojos característicos de la variedad, con buenos taninos suaves y maduros.

Maridaje:

- Un vino muy versátil, marida muy bien con arroces, carne blanca y platos más exóticos como tikka masala. Buen compañero de platos clásicos como pastas y tablas de embutido.

