



# Marmellans Negre

## D.O. Catalunya

### Varietats:

- 50% Garnatxa
- 20% Carinyena
- 20% Merlot
- 10% Cabernet Sauvignon

### Verema:

- Collit a mà, mitjans de Setembre

### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C), temperatura suau per tal de potenciar els aromes i promoure una fermentació suau i lenta
- Varietats vinificades per separat en dipòsits d'acer inoxidable
- Maceració: 8 a 10 dies
- Fermentació malo làctica en dipòsits d'acer inoxidable

### Anàlisi:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

### Nota de tast:

- Vermell cirera intens. Aromes a fruits vermells amb maduixes i cireres principalment, acompanyats d'un toc floral. Cos mitjà amb una bona frescor que porta fruita madura i ben integrada. El caràcter Garnatxa es predominant i aporta aquest ventall de fruits vermells amb uns bon tanins suaus i madurs.

### Maridatge:

- Un vi molt versàtil, ja que marida molt be amb arrossos, carn blanca i plats més exòtics com tikka masala. Bon company de plats de pasta i taules d'embotits.

