

Flor de Maig negre – Bag in box 3L

Vino de mesa

Variedades:

- 70% Garnacha tinta/Cariñena
- 30% Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Syrah/Merlot

Vinificación: Temperatura de fermentación controlada (24-28°C). Fermentación maloláctica en tina. Maceración: 6-8 días Las variedades se vinifican por separado. Estabilización química y ligero filtrado. Posterior envejecimiento en tina durante 4 meses antes de embotellar.

Producción total: 30.000 litros

Análisis:

- 14% vol. Alcohol
- 5 g/l ácido tartárico
- 0,4 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Nuestro vino joven de mesa que nos aporta un frescor y una fruta muy característicos de la tierra y con un cuerpo generoso.

