

Flor de Maig – Negre 3l

Varietades:

- 70% Garnacha
- 30% Tempranillo

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (22-25°C)
- Varietades vinificadas conjuntamente en depósitos de acero inoxidable
- Estabilización natural en frío y ligero filtraje

Producción total:

- Aproximadamente 30.000 litros

Análisis:

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

Nota de cata:

- Rojo rubí intenso. Frutos rojos maduros en nariz. En boca muestra un cuerpo suave y sedoso con notas de cerezas y frutos rojos. Buena acidez que le ayuda mantenerse bien fresco.

Maridaje:

- La fruta y suavidad de este tinto joven maridan perfectamente con una gran diversidad de platos, como la clásica tabla de quesos, frutos secos y arroces.

