



TROBALLA ARRELS

Vi ecològic / Verema manual
Vinya Mas Blanch a 800 m. d'altura /
Sense sulfits afegits

Notes de Tast

Prunes, cireres, maduixes i taronges fresques, uns subtils records de cassís, gerds i mores. Al nas es troba un punt mineral i en boca sobresurt un toc salí i torrat, amb un final molt fresc i balsàmic. Un vi original i explosiu.

Varietats 100% Garnatxa negra

Fermentación Llevats indígenes

Alcohol 14º

Producció 1.500 botelles

Caixes 6 o de 12

Temperatura 16ºC - 18ºC

Maridatge Carns, pastes, arrossos, formatges curats, plats de xarcuteria, plats lleugerament especiats o amb salses de fruites.