

BLAU NIT 2021

DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Syrah
Garnatxa negra



13.5% Vol.



Vi ecològic certificat



ELABORACIÓ

Selecció manual de la verema procedent de les nostres vinyes, amb baixos rendiments. Maceració prefermentativa en fred, per una màxima aportació d'aromes varietals al most. Remuntats delicats tipus «pissages» durant la fermentació-maceració a temperatura controlada, descubat suau per gravetat i sense premsar. Repòs en tina abans d'embotellar.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Morat intens brillant amb ribets vermellosos.



Aromes: Profund i agradable perfum de baies negres i mores silvestres madures. Fons de flors mediterrànies i espècies fresques.



Gust: Entrada en boca a fruita vermella cruixent i madura. Voluminós i sedós en el seu pas en boca. Final de boca amable i fresc; engrescador que convida a tornar-hi.

MARIDATGES I RECOMANACIONS DE SERVEI:

Embotits cuits i curats, amb pa amb tomata; tot tipus de carns amb coccions lleugeres, arrossos cremosos, tipus mar i muntanya. Peixos grassos al forn o brasa. Ideal per tipus d'entreteniments salats i tapes variades.

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, entre 14°C-16°C

Degut al seu procés d'elaboració ecològic i amb la mínima intervenció química, al llarg del temps en ampolla es poden formar petits sediments.