

PETIT ALBET NEGRO



ORIGEN: CATALUNYA

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO Y GARNACHA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Cosecha y selección manual. Fermentación de 10 días a una temperatura de 23°C con 5 días de maceración. Clarificación suave, estabilizado en frío y filtrado ligeramente antes del embotellado.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Un vino joven y desenfadado, elaborado con las variedades cabernet sauvignon, tempranillo y garnacha. Un tinto ideal para servir frío durante las tardes de verano o acompañar platos de carne blanca o ensaladas.

COLOR: Aspecto jovial, color rojo cereza intenso y tonos violáceos.

AROMA: Sobresalen aromas de fruta dulce y roja.

SABOR: Paso por boca ligero y unos taninos muy suaves. Certificado ecológico y vegano.

