



## MARAGDA NEGRE

MAS LLUNES

**ORIGEN:** EMPORDÀ

**VARIEDAD:** 49% Garnacha negra, 26%  
Cariñena y 25% Merlot

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,00%

### ELABORACIÓN:

El nombre:

Se dice que la piedra preciosa Maragda Esmeralda posee jardines en su interior. Este vino es fresco, aromático, afrutado y de tacto suave, proveniente de uvas muy maduras cuidadas por la marinada y coloridos por el sol del Empordà, nos transporta a los rincones más escondidos de los jardines mediterráneos.

Las diferentes variedades fermentaron por separado en depósitos de fermentación inoxidable, refrigerados a una temperatura de 20°C. Se realizaron dos remontados diarios, descubado a los 20-30 días desde el inicio de la fermentación, según la variedad. La fermentación malo-láctica se realizó en depósitos. Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.

### CATA:

**COLOR:** Cereza con borde violeta.

**AROMA:** Fruta fresca, fruta roja, floral, especiado, balsámico, expresivo, intenso.

**SABOR:** En boca es sabroso, afrutado, fresco, amplio...  
Certificado ecológico.