

LIGNUM NEGRE


ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA NEGRA Y MERLOT

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual. Fermentación de 7 días a 26°C. Maceración de 6-10 días con dos remontados diarios. No se estabilizó en frío. Se hizo una ligera filtración antes de embotellar.

Crianza: En barricas de roble francés (y una pequeña parte de americano) de 225 L. durante 12 meses. Posterior envejecimiento en botella en la bodega durante 4 meses.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: De las variedades más nobles, de aquí y de allá, un vino con cuerpo pero muy versátil. Ideal para acompañar cualquier comida o charla. Participan en la conversación las Variedades cabernet sauvignon, garnacha y merlot.

COLOR: Rojo cereza.

AROMA: Vainilla, balsámico típico de la garnacha, cacao fino, fruta madura.

SABOR: En la boca tiene buena estructura, carnosos, grasos, taninos maduros, balsámicos.

Certificado ecológico y vegano.

