

NEGRE

2019

Ficha técnica



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DOP València

VARIEDAD
Macabeo / Viura (mono varietal ,100%)

FERMENTACIÓN/ELABORACIÓN
La uva estrujada y despalillada se lleva a box de plástico y de deja macerando con sus pieles hasta extraer un tono oxidado en el mosto, luego se prensa y se trasiega a depósitos cuadrados de hormigón donde descansará durante unos meses seguido de una crianza en botella de, al menos, un año.

CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS
Vino procedente de uvas ecológicas propias de la finca en estricto secano, con suelos arcillo-calcáreos y con poca materia orgánica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- contenido de alcohol: 14 %
- acidez total: 5,65 g/ácido tartárico
- azúcares reductores: 0.7 g/l

*contiene sulfitos

NOTAS DE CATA

vista: de color ámbar por el contacto con los hollejos
nariz: notas dulces, con evocación mineral
boca: sedoso, con buena frescura y lograda acidez