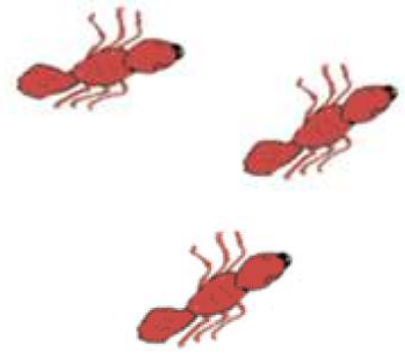


formiga de vellut

Priorat



Nota de Cata

Formiga de Vellut es un vino de color rojo cereza picota intenso. Posee un aroma complejo y fresco, donde destacan las frutas rojas, negras y mermeladas combinándose con notas balsámicas.

En boca es un vino pleno, potente y fresco, con un final carnosos y aterciopelado, donde se hacen presentes unos taninos maduros y frescos.

Elaboración

Selección manual de cada variedad de uva ecológica. Fermentaciones de cada variedad por separado, a 22°C durante 7 días. La maceración se realiza a 28°C y la pasta se separa del vino por prensado suave de los orujos.

Por último, ensamblaje de los vinos mono varietales, antes de entrar en barricas, donde permanecerá 9 meses.

Ficha Técnica

Variedades:	Garnacha Negra 60% Cariñena 20% Syrah 20%
Crianza:	9 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%)
Maceración:	20 días
Clarificación:	Proteína de levadura
Producción:	40.000 botellas
Grado Alcohólico:	14,50% Vol.
Acidez Total:	5,40 gr/l. (T)



AGRICULTURA
ECOLÒGICA

Domini de la Cartoixa, S.L.

Camino de la Solana, s/n · 43736 El Molar · Tarragona
Product of Spain · Tel. +34 606 443 736 · info@closgalena.com
www.closgalena.com

