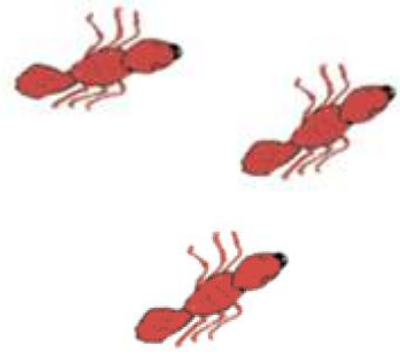


formiga de vellut

Priorat



Nota de Tast

Formiga de Vellut és un vi de color vermell cirera picota intens. Posseeix un aroma complex i fresc, on destaquen les fruites vermelles, negres i mermelades, combinat amb notes balsàmiques.

A la boca és un vi ple, potent i fresc amb un final carnós i envellutat, on es fan presents uns tanins madurs i frescos.

Elaboració

Selecció manual de cada varietat de raïm ecològic. Fermentacions de cada varietat per separat, a 22°C durant 7 dies. La maceració es realitza a 28°C i la pasta se separa del vi per premsat suau de les brises.

Per últim, acoblament dels vins mono varietals, abans d'entrar a les bótes, on hi romandrà 9 mesos.

Fitxa Tècnica

Varietats:	Garnatxa Negra 60% Carinyena 20% Syrah 20%
Criança:	9 mesos en bótes de roure francès (80%) i americà (20%)
Maceració:	20 dies
Clarificació:	Proteïna de llevat
Producció:	40.000 ampolles
Grau Alcohòlic:	14,50% Vol.
Acidesa 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@clogalena.com
www.clogalena.com