



Sòl	Calcari i d'estructura franco-argilosa, amb abundància de graves.
Varietat	Merlot.
Vinificació	Verema manual. 30% raïm sencer y 70% despalillat. Maceració i fermentació durant tres setmanes a temperatura controlada a 24°C. Píegeage.
Criança	Sis messos en depòsit d'acer i sis messos en bota de 400 litres de roure francès.
Alcohol	14% Vol.
Acidesa	3,25 g/l expresat en àcid sulfúric (ATS).
PH	3,63
Rendiment	3000 l/Ha.
Formats d'ampolla	75 cl.
Nº ampolles per caps	6
Nota de cata	Color cirera, rivet granate. Aroma potent, fruita al licor, torrat, xocolata. Boca potent, carnos, especiat, confitat, tanins madurs.
Maridatge	Plats de cacera i carns vermelles, aus, rostits, carns blanques, arrossos de muntanya, xarcuteria, pernil ibèric, bolets, formatges curats i també blaus.

Nota de cata elaborada per la Guía Peñín.



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España