

CELLER

LABOTERA



CREVETA

NEGRE



LOCALITZACIÓ

País: Espanya

Denominació d'origen: Terra Alta

Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Garnatxa negra 50% i syrah 50%



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada



CRIANÇA

Vi jove

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Vi jove elaborat en dipòsits d'acer inoxidable, premat després de tres setmanes en contacte amb el raïm, que li aporta aquest color tan viu i intens.

Fermentat amb llevats autòctons de les finques. Fermentació malolàctica espontània, que li aporta notes làctiques i suavitat.



TAST

Equilibri ideal entre la frescor, el cos en boca i la intensa aroma de fruits silvestres.

