



MAR DE BATEA

NEGRE



LOCALITZACIÓ

País: Espanya

Denominació d'origen: Terra Alta

Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Garnatxa Peluda 100%



VINIFICACIÓ

Maceració pel·licular de 25 dies i fermentació alcohòlica en dipòsits d'inox. Posterior criança amb lies fines.



CRIANÇA

6 mesos en fudres de roure i posteriorment 6 mesos sota el mar a uns 10 metres de profunditat al Delta de l'Ebre (mar Mediterrani) per part de Thalassa Sea Wines.

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

La intriga de com fer que els nostres vins més representatius vagin un pas més enllà, neix aquest projecte, una mena d'experiment de què passaria si...?, la fusió de la terra i del mar, dos vessants tan oposats, però que fan que aquest vi negre assoleixi la màxima expressió tant aromàtica com gustatives



TAST

Color vermell cirera amb reflexos violacis. En nas, és intens, amb aromes a fruita vermella madura, amb una mescla de notes especiades i torrades, En boca és equilibrat, amb la frescor d'un vi jove i amb un toc vellutat.