



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

VINO TINTO JOVEN ASPIRALL ECOLÓGICO

ref. 61001

UVAS: Garnacha

VENDIMIA Y ELABORACIÓN: Vendimia seleccionada, cortada a mano y transportada en cajas para que las uvas lleguen enteras, sanas y en óptimas condiciones para su elaboración. Las vinificaciones se realizan a temperatura controlada de 25º C y la pasta es encubada durante 8 días el tiempo necesario para obtener un vino con un nivel de color y sustancias polifenólicas adecuadas.

Grado alcohólico: 13,50 % vol.

Acidaza: 5.4 g/l.

Sulfuros Total: 34 ppm

Acidaza volátil real: 0.57 g/l.

CATA: Se trata de un vino tinto joven de color cereza con matices violáceos. Ligero y sutil, con notas de frutas maduras bien marcadas tanto en nariz como en boca que lo hacen un vino joven suave, limpio, fresco, equilibrado y muy agradable.

Su post gusto es bastante largo y persistente.

GASTRONOMIA Y CONSERVACIÓN: Ideal para carnes blancas y rojas, cordero, aves, arroces y quesos.

Debe servirse a temperatura de 17-18 º C. Se espera una evolución favorable del vino durante los próximos 2 años.