

BODEGA MEL MELITUS – APPELLATION D'ORIGINE "NAVARRA"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "MEL LITA 2.012"



Appellation d'origine: Navarra

Vignobles: Âge au-dessus de 35 ans. Rendement: 4000 Kg / Hectare. Terrain: altitude de 650m (faible montagnes), les sols en pente, calcaire et très improductif.

Variété: Garnacha 100%. Choisi parmi nos meilleures parcelles, récoltées à la main, avec une production d'environ 4000 kg / hectare. C'est là où nous obtenons la plus haute expression de Garnacha.

Moment de la récolte: Deuxième moitié d'Octobre.

Elaboration: La fermentation a lieu en présence des "hollejos" (peau de raisin), afin d'en extraire les principes (tanins et anthocyanes) que celles-ci contiennent.

Notes de dégustation:

Un vin très variétal, rouge violacé (bonne acidité et de fraîcheur) et le caractère intense de fruit sur le nez et la bouche. Notes douces de fruits (framboise, fraise, etc.) et certaines nuances florales (violette) définissant exactement ce que c'est un vin de Garnacha.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13,9% vol
Acidité volatile: 0,50 g/l
Soufre total: 68 ppm
Acidité totale: 5,6 g/l
Sucres réducteurs: 2,0 g/l

Recommandations: Consommation: pendant deux ans. Température optimale est de 16 - 18°



Gastronomie: Fidèles à leur terre, combine parfaitement avec tous les légumes du jardin de Navarra, mais sa nature fraîche et joyeuse en fait un vin parfait avec le riz, les pâtes, les viandes grillées et poisson.

Autre information:

12 Unités par carton
50 Cartons par palet
600 Unités par palet

www.seaportsl.com