

BODEGA MEL MELITUS – APPELLATION D'ORIGINE "NAVARRA"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "SEÑAMARÍA"



Appellation d'origine: Navarra

Vignobles: Âge au-dessus de 30 ans. Rendement: 3000 Kg / Hectare. Terrain: altitude de 600m (faible montagnes), les sols calcaires et rocailloux avec pente prononcée et bien aéré.

Variété: Garnacha 100%. Choisi parmi nos meilleures parcelles, récoltées à la main, avec une production d'environ 3000 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.

Crianza (vieillesissement): Pendant 8 mois en barrique de chêne français.

Notes de dégustation:

Couleur: Bonne intensité de la couleur, rouge cerise, groseille.

Arôme: Intense, complexe et doux, avec des notes de compote de fruits rouges, confitures, bonbons ou vanille et le fond épicé avec diverses plantes aromatiques qui se produisent dans ce région (romarin, thym, camomille ...). Le bois fournit seulement un léger arôme d'épices, de cacao et chocolats. Prévalence de la saveur des fruits sur le bois.

Bouche: structurée, rond et avec un équilibre subtil de fruité et épicé. Avec une grande acidité qui vous invite à continuer à boire. Il est un vin frais et rien lourd.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 14% vol
Acidité volatile: 0,59 g/l
Soufre total: 48 ppm
Acidité totale: 6,15 g/l
Sucres réducteurs: 1,7 g/l

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

Gastronomie: Viandes grillés et rôties, viandes rouges et de la volaille. Pâtes, riz et saucisse. Ragoûts, viande de gibier et ragoûts de poisson.



Autre information:

6 Unités par carton
72 Cartons par palet
432 Unités par palet

www.seaportsl.com