

BLANC Vi Natural - Negre

Vi Natural Sense Sulfits – Vi ecològic

Vi sense sulfits de llarga criança. Només raïm, un bon enòleg i temps.
Cupatge de la costa tarragonina amb un toc genial.



FITXA DEL PRODUCTE

- **Celler:** Moisès Rovira i Virgili
 - **DO:** sense DO
 - **Varietats:** Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Cartoixà (Xarel-lo)
 - **Certificació:** Ecològic
 - **Tipus de vi:** Vi negre jove – Vi natural sense sulfits afegits
 - **Alcohol:** 13,5%
-
- **Taste:** De color violeta intens. Al nas notem moltes ganes de ser olorat (fruits vermells madurs, regalèssia). En boca confirma els aromes i aparèixen gustos minerals i de plantes aromàtiques mediterrànies. Té una astringència molt controlada i una acidesa bona.

INFORMACIÓ LOGÍSTICA

- **Ampolles per caixa:** 6

CARACTERÍSTIQUES DESTACADES DEL BLANC VI NATURAL NEGRE

- Sense sulfits afegits
- Ecològic
- Llevats propis de la vinya
- Sense filtrar (lleuger pas per una membrana “ample” per evitar que en l’embotellat hi entrin mosquits o partícules grosses)
- Sense cap additiu. Fet només amb raïm.
- Vi de guarda (surta a la venda amb un mínim de 18 mesos des de la verema)

- Vinyes de petites parcel·les
- Terrenys pobres
- Vinyes combinades d’altres cultius (i força cultius diferents) i zones boscoses – molta biodiversitat
- Vinyes de secà
- Clima mediterrani litoral
- Varietats de cicle de maduració llarg
- Varietats representatives de la realitat agrícol

- Vi sec
- Poda i verema manual en molts casos
- Treball artesà (control personalitat de cada tina i parcel·la. Parcel·les i tines petites)
- Segueix el calendari lunar
- Mètode de treballar la vinya tradicional
- Zona amb tradició vinícola centenària

- Característiques del vi:
 - Aromes i gustos de fruita negra confitada, de sotabosc mediterrani i especiat.
 - Gust persistent i llarg
 - Bon envelliment. Notes de torrats (tot i no haver envellit en fusta)
 - Varietats que es complementen
 - Varietats representatives de la realitat agrícol de la zona
 - Cupatge sorprenent barrejant una varietat blanca en un vi negre (5% de xarel·lo)
 - Vi sense pas per fusta: del dipòsit a l’ampolla.
 - Característiques del vi que recorden el clima i la zona
 - Vi molt versàtil en maridatges
 - Bona integració i arrodoniment gràcies al llarg temps en ampolla