

# Savall



# Savall

## Fitxa analítica:

Grau Alcohòlic (%vol.): 13,5%

Acidesa (gr/ L ac.tart.): 5,5

Sucres reductors (gr/ L): 2,10

## Elaboració:

Verema manual. Maceracions a les premses. 100% most llàgrima.

Fermentació a 15°C en línies inox.

Lleuger criança amb les mares.

Embotellat al maig de 2017

## Fitxa d'origen:

**Varietats:** Cabernet Sauvignon

100%, vinya de la Clota, plantada el 1972.

**Zona:** Zona de la Clota, vinyes de 200 metres. Agricultura ecològica

## Descripció:

Vermell cirera d'intensitat alta i brillant. Aroma floral a violeta, rosa Sant Jordi, fruiter, maduixa. En boca explosió de fruita, més maduixa molt madura, grosella, llaminadura, suau, melós, fresc, expressiu, rodó.

## Ficha analítica:

Grado Alcohólico (%vol.): 13,5%

Acidez (gr/ L ac.tart.): 5,5

Azúcares Reductores (gr/ L): 2,10

## Elaboración:

Vendimia manual. Maceraciones en las prensas. 100% mosto flor.

Fermentación a 15°C en depósitos inox.

Ligera crianza con sus lías.

Embotellado en mayo de 2017.

## Ficha de origen:

**Varietades:** Cabernet Sauvignon

100%, viña de la Clota, plantada en 1972.

**Zona:** Zona de la Clota, viñas de 200 metros. Agricultura ecológica.

## Descripción:

Rojo cereza de intensidad alta y brillante. Aroma floral a violeta, rosa Sant Jordi, frutal, fresa. En boca explosión frutal, más fresa muy madura, grosella, chuche, suave, meloso, fresco, expresivo, redondo

