

MASIA SERRA

AROÀ 2017

Negre amb Criança

Varietats: 100% Garnatxa Negra

Envelliment: 12 mesos en bóta de roure francès Allier

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

Volum: 75 cl. / 150 cl.

Presentació: Caixes de 6 ampolles

D.O.: Empordà

Edat vinya: any 1961

Producció vinya: 33 hl / ha

Producció limitada de: 2.950 ampolles de 75 cl. i 278 màgnum de 150 cl.

Vi negre nascut fruit del desig d'elaborar un vi molt íntim i personal, inspirat en el caràcter i personalitat de la nostra filla Aroà.



Elaboració: Elaborat a partir de raïms de Garnatxa Negra veremats i seleccionats a mà en el moment òptim de la seva maduresa. Per a la seva vinificació, a temperatura controlada (20-22°C) s'han utilitzat totes les tècniques clàssiques (maceració prolongada, delestage ", remuntats, etc ...), per obtenir la combinació perfecta de polifenols i polisacàrids, a més dels aromes; elements que donen al vi la seva estructura complexa. Envellit durant 12 mesos en bótes de roure francès Allier, de torrat lleuger.

Nota de tast: Elevada intensitat colorant amb tonalitats violàcies. La seva feminitat, suavitat i elegància apareixen en nas, aportades per les notes balsàmiques de la Garnatxa Negra. En el seu pas per boca ens aporta intensitat i persistència, un vi elegant, profund i estructurat, amb una gran capacitat d'envelliment. És el resultat de la recerca de la bellesa i el reflex de la nostra filla Aroà.