

# MASIA SERRA

## AROÀ 2021

### Negre amb Criança

Varietats: 100% Garnatxa Negra  
Envel·liment: 12 mesos en bóta de roure francès Allier  
Grau alcohòlic: 13,5% vol.  
Volum: 75 cl. / 150 cl.  
Presentació: Caixa cartró 6 ampolles / Caixa fusta Màgnum  
D.O.: Empordà  
Edat vinya: any 1961  
Producció vinya: 33 hl / ha  
Producció limitada de: 2.228 ampolles de 75 cl. i 199 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. Envel·lit 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.