MASIA SERRA

AROA 2022



Negre amb Criança

Varietats: 100% Garnatxa Negra
Envelliment: 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 Aroa.

Elaboració: Elaborat a partir de raïms de Garnatxa Negra verematats i seleccionats a mà en el moment òptim de la seva maduresa. Per a la seva vinificació, a temperatura controlada (20-22ºC) 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 Aroa.