

Solpost Negre - 2016

Directe i alhora amable, Solpost Negre és un vi jove que transmet vivacitat i ens acostava notes de flors i fruita fresca i madura. Elaborat principalment amb garnatxa negra, l'entenem com la porta d'entrada a la gamma Solpost, en la qual cerquem expressar la singularitat de les nostres vinyes.



Any:

2016

Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Pilar Just i Xavier Peñas.

Varietats: 80% Garnatxa Negra, 15% Carinyena, 5% Merlot

Alcohol: 14% vol.

Elaboració: La fermentació i maceració del raïm es du a terme en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Envelliment: Sense Criança.

Embotellat: Abans de l'embotellat, el vi es clarifica. Seguidament es du a terme la filtració i l'estabilització del vi.

Producció: 11.000 ampolles.

Nota de tast: La vivacitat de color del Solpost Negre ens avança l'explosió de fruita i flors que trobarem tant en nas com en boca. Franc, fresc, concentrat, equilibrat, intens i rodó, Solpost Negre convida a beure i a deixar-se seduir per la seva joventut.