

# *petit albet negre 2021*

---

Un vi jove despreocupat elaborat amb les varietats cabernet sauvignon, ull de llebre i garnatxa. Un negre ideal per servir fred durant els capvespres d'estiu o acompanyar plats de carn blanca o amanides.

Vi d'aspecte jovial, amb un color vermell cirera intens i tons violaci. Sobresurten aromes de fruita dolça i vermella amb un pas per boca lleuger i uns tanins molt suaus.

## *Dades enològiques*

---

Varietats

Cabernet Sauvignon, Ull de llebre (Tempranillo), Garnatxa

Elaboració

Collita i selecció manual. Fermentació de 10 dies a una temperatura de 23°C, dels quals 5 dies són en maceració amb les pells. Clarificació suau, estabilitzat al fred i filtrat lleugerament abans d'embotellar

Criança

No en té

## *Dades analítiques*

---

Grau alcohòlic: 13% vol.

Polifenols totals: 50

Acidesa total sulfurica: 3.6 g/l

Acidesa volàtil: 0.18 g/l

PH: 3.52

Sucre residual: 0.5 g/l

Sulfurós total: 56 mg/l

## *Dades vitícoles*

---

Edat Vinyes: Plantats entre 1976 i 1992

Tipus de sòl: Terra calcària argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica

Tractaments: Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica

