

NOTA DE TAST – ISCLET NEGRE

NOM

Isclet Negre

ANYADA

2023

GRADUACIÓ

14%

VARIETAT/S

Merlot, Picapoll Ng i Ull de Llebre

TIPUS DE CAIXA

Caixa de 6 ampolles

ELABORACIÓ

Els raïm que utilitzem per a la producció d'aquest vi prové d'unes vinyes ecològiques i collit tot a mà. Realitzem un triatge del raïm de millor qualitat tan a la mateixa vinya com a la seva entrada al celler. Previ repòs del raïm en fred de com a molt 12 hores abans de la seva entrada a la sala de vinificació. Vinificació en dipòsits d'acer inoxidable.

DESCRIPCIÓ

Els nostres vins per gaudir diàriament. Joves, afruitats, equilibrat. Inclús pot ser un negre ideal per veure a l'estiu donant-li un toc de fred.

