Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

LIGNUM NEGRE

ALBET i NOYA
pioners en vinyes i vins ecològics

ORIGEN: PENEDÈS
VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA NEGRA Y MERLOT
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual. Fermentación de 7 días a 26ºC. Maceración de 6-10 días con dos remontados diarios. No se estabilizó en frío. Se hizo una ligera filtración antes de embotellar.
Crianza: En barricas de roble francés (y una pequeña parte de americano) de 225 L. durante 12 meses. Posterior envejecimiento en botella en la bodega durante 4 meses.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: De las variedades más nobles, de aquí y de allá, un vino con cuerpo pero muy versátil. Ideal para acompañar cualquier comida o charla. Participan en la conversación las Variedades cabernet sauvignon, garnacha y merlot.
COLOR: Rojo cereza.

AROMA: Vainilla, balsámico típico de la garnacha, cacao fino, fruta madura.
SABOR: En la boca tiene buena estructura, carnoso, graso, taninos maduros, balsámico.
Certificado ecológico y vegano.