

Vinya  
Selva de Mar

2007

75 cl



### VARIETATS

Garnatxa negra 50%  
Syrah 30%  
Samsó 20%

### VEREMA

Ràim madur veremat a mà  
a la propietat,  
en caixes de 12 kg

### SÒL

Pissarres de muntanya

### VINIFICACIÓ

Esgranat i espremut al 100%.  
Maceració pel·licular en fred.  
Fermentació i maceració en tines inox.  
durant 213 setmanes.  
Control de temperatura 22°

CRIANÇA: 15 mesos en botes de  
roure francès.

### PRODUCCIÓ

15.000 ampolles

### TAP

suro natural 49 x 24 Ø

### CÀPSULA

Complex

### CAIXA

48 x 33 x 8 (6 ampolles)

### PES

8,500 kg

### NOTES DE TAST

Mora, pebre negre i grafit carregat d'espècies  
i garriga, amb tanins densos i atapeïts.

Tot i els 15° d'alcohol, segueix sent refrescant  
gràcies a l'acidesa i mineralitat. Deliciós.

