

B

L'Efecte Volador

2016 Vinyes Singulares



Viticultura i Vinyes

Raïms que provenen de les finques que envolten el celler de Marçà i de finques del municipi de La Serra d'Almos. L'edat dels ceps està entre els 15 i els 35 anys. Cultiu ecològic. Els treballs es realitzen 100% manualment.



Vinificació

Verema en caixes de 10 quilos i transport immediat al celler on s'introdueix, mantenint una part de la rapa, en dipòsits de ciment de 17.700 litres. Llevats indígenes i sense afegits. Fermentació a baixa temperatura per protegir la fruita. Envel·liment als mateixos dipòsits de ciment per un període de 6 mesos.



Cupatge

Garnatxa negra i 20% Samsó (Carinyena).



Tast

Mostra amb franquesa les fruites vermelles i les flors (violetes) que es combinen amb una sensació de frescor. Apareixen en la seva evolució notes de fruita negra i plantes silvestres. Color robí. En boca té frescor i una sensació de fluid agradable que invita a no parar de beure.

