

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 55% Merlot, 24,7% Ull de Llebre, 20,3% Garnatxa Negra.

ELABORACIÓ

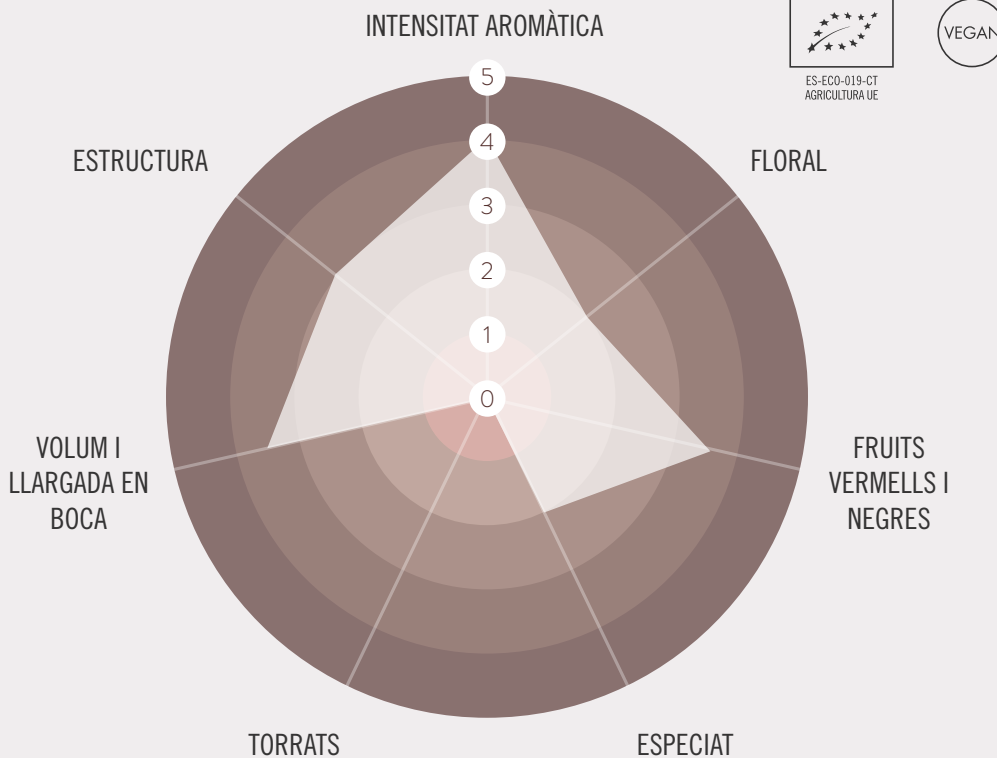
Les 3 varietats es van veremar entre el 13 i el 20 de Setembre. Es va vinificar tot per separat. En tots els casos es va fer una maceració pre-fermentativa a baixa temperatura durant 2 dies per extreure color i fruita. Seguidament, van realitzar una maceració fermentativa amb les seves pells de 4-5 dies mes. A finals d'any es va fer el cupatge i es va deixar reposar en dipòsit fins que al mes de Juny es va clarificar i filtrar abans d'embotellar.

DATA D'EMBOTELLAT: Juliol de 2023

PRODUCCIÓ TOTAL: 11.125 ampolles de 75cl.

TEMPERATURA DE SERVEI: Aconsellem servir-lo a una temperatura de 14-16°C.

NOTA DE TAST: El cupatge d'aquestes tres varietats fan del Primer Negre un vi afruitat i molt llaminer. A la copa, un bonic color robí. En nas, intensos aromes de fruites vermelles i negres i aromes especiats. En boca, un perfecte equilibri entre frescor i estructura fent que sigui un vi molt agradable de beure. Ideal per acompanyar peixos blaus, carns, embotits, guisats, foie gras i formatges cremosos, o per prendre'l a copes.

PERFIL ANALÍTIC
Grau Alcohòlic: 15% vol,
Acidesa Total Tartàrica: 5,9 g/L
Acidesa Volàtil: 0,67 g/L
pH: 3,50
Sucres Residuals: 4,7 g/L
SO₂ Total: 51 ppm


FITXA TÉCNICA
VARIEDADES: 55% Merlot, 24,7% Tempranillo, 20,3% Garnacha Tinta.

ELABORACIÓN

Las 3 variedades se vendimiaron entre el 13 y el 20 de septiembre. Se vinificó todo por separado. En todos los casos se realizó una maceración prefermentativa a baja temperatura durante 2 días para extraer color y fruta. Seguidamente, realizaron una maceración fermentativa con sus pieles de 4-5 días más. A finales de año se hizo el coupage y se dejó reposar en depósito hasta que en junio se clarificó y filtró antes de embotellar.

FECHA DE EMBOTELLADO: Julio de 2023.

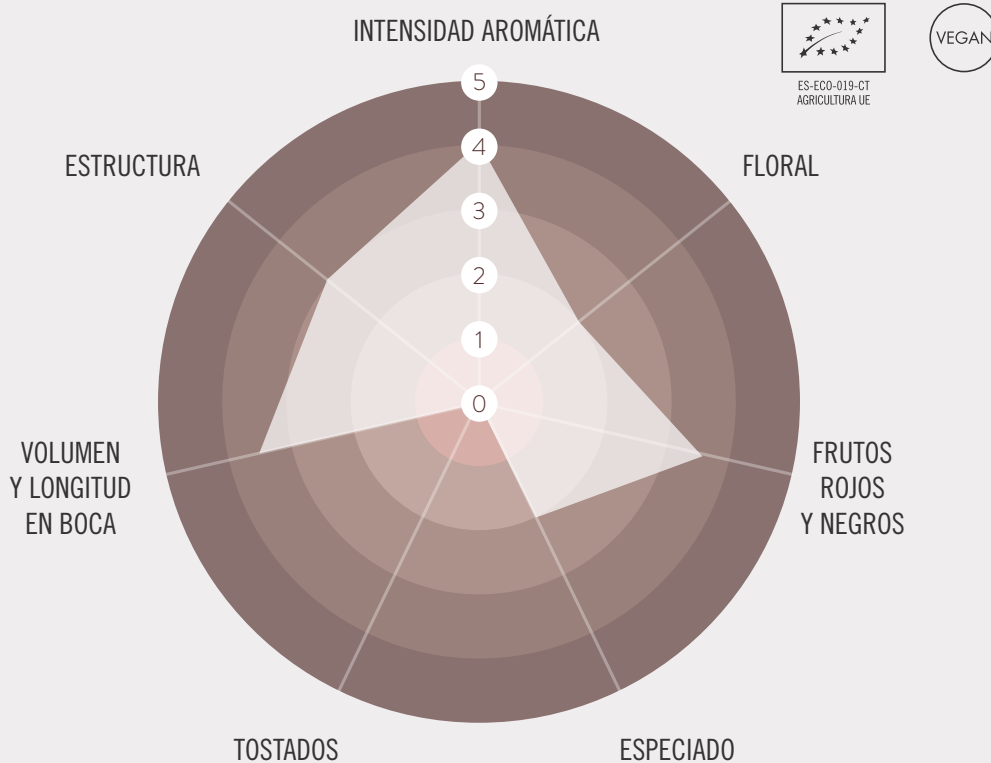
PRODUCCIÓN TOTAL: 11.125 botellas de 75 cl.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 14 -16°C.

NOTA DE CATA: El ensamblaje de estas tres variedades hace del Primer Negre un vino afrutado y muy goloso. A la copa, un bonito color rubí. En nariz, intensos aromas de frutos rojos y negros y aromas especiados. En boca, un perfecto equilibrio entre frescor y estructura que hace que sea un vino muy agradable de beber. Ideal para acompañar pescado azul, carnes, embutidos, guisados, foie gras y quesos cremosos, o para tomar-lo a copas. .

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 15% vol,
Acidez Total Tartárica: 5,9 g/L
Acidez Volátil: 0,67 g/L
pH: 3,50
Azúcares Residuales: 4,7 g/L
SO₂ Total: 51 ppm



TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 55% Merlot, 24,7% Tempranillo, 20,3% Grenache.

WINEMAKING

The 3 varieties were harvested between September 13 and 20. Everything was vinified separately. In all cases, a pre-fermentative maceration was done at low temperature for 2 days to extract color and fruit. Next, they carried out a fermentative maceration with their skins for 4-5 days. At the end of the year, the blend was made and left to rest in a tank until it was clarified and filtered before bottling in June.

BOTTLING DATE: July 2023.

TOTAL PRODUCTION: 11.125 bottles 75cl.

TEMPERATURE OF SERVICE: We recommend serving it at a temperature between 14 - 16°C.

TASTING NOTES: The blend of these three varieties makes the Primer Negre a fruity and very sweet tooth wine. In appearance, a beautiful ruby color. On the nose, intense aromas of red and black fruits and spicy aromas. On the palate, a perfect balance between freshness and structure that makes it a very pleasant wine to drink. Ideal to pair with blue fish, meats, lunch meat, stews, foie gras and soft cheeses, or to drink it by the glass..

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 15% vol.
Total Tartaric Acidity: 5.9 g/L
Volatile Acidity: 0.67 g/L
pH: 3.50
Residual Sugars: 4.7 g/L
Total SO₂: 51 ppm

