



# Ferest vi ecològic

**Vi de color cirera intens i brillant. Aromes a fruita vermella amb suaus notes a torrats. En boca és agradable, equilibrat i persistent. Fruita madura i notes especiades agradables al paladar. Tanins suaus i rodons.**

## Reconeixements:

### Anyada 2019

· 9,06 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2022

### Anyada 2017

· 9,46 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2020

· 89 punts Guia Peñín 2020

### Anyada 2016

· 9,56 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019

### Anyada 2015

· 88 punts Guia Peñín 2018

### Anyada 2014

· 87 punts Guia Peñín 2017

· 9,57 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2019

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Garnatxa, 35% Carinyena, 5% Syrah

**Verema:** Raïms seleccionats de les nostres vinyes ecològiques. Verema en caixes de 15kg cases.

**Elaboració:** Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

**Criança:** Lleuger envelliment en bótes de roure francès (6 mesos aprox.)

**Graduació Alc.:** 14,5% vol.

**SO<sub>2</sub> total :** 36 mg/L

**Acidesa total:** 5,10 g/L (àcid tartàric)

**Acidesa volàtil:** 0,51 g/L (àcid acètic)

**Sucres residual:** 0,40 g/L

**pH:** 3,38

**Tipus d'ampolla:** Borgonya