

SUPERBLOOM ROUGE

2023 | Catalunha, Espanha | Oller del Mas | Tinto

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

Doçura	●●
Álcool	●
Acidez	●●
Taninos	●●●
Corpo	●●●

TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

11,5%

UVAS

60% Picapoll Negre, 30% Picapoll Blanc and 10% Garnatxa Negra

AROMAS

- Frutas Vermelhas
- Frutas Brancas
- Mirtilo

ORIGEM

O terroir da Catalunha combina diversidade geográfica, solos variados (do calcário ao xistoso) e a influência do Mediterrâneo, originando vinhos de grande frescor, caráter e expressão regional.

COMO FOI FEITO

Maceração leve com as cascas durante 15 dias para cada variedade.

Fermentação espontânea em tanques de aço inoxidável por 30 dias. Temperatura controlada. Não foram adicionados sulfitos durante todo o processo.

Battonage e maceração sobre as borras durante 6 meses, com agitação semanal.

AMADURECIMENTO

Sem passagem por madeira.

HARMONIZAÇÃO

- Vegetais
- Carnes Brancas
- Bacalhau

LIBERWINES