



# bouquet d'alella

## EDICIONS LIMITADES

Varietats

100 % Monastrell

Producció limitada

2.400 ampolles

Elaboració

Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18kg. Després de la verema els raïms es refrigeren en una cambra de fred. Es realitza maceració llarga durant el qual es realitza la fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable. Posteriorment es premsa suaument i finalment es realitza la fermentació malolàctica. Criança durant 6 mesos en bótes de roure frances i centreeuropeu.

Grau alcohòlic

11,5%

Color

Vi negre net i brillant de color cire-  
ra picota d'intensitat mitja alta amb  
tons rubí. Llàgrima gruixuda de cai-  
guda lenta.



**ALELLA**

Denominació d'Origen Protegida

Aromes

Aromes suaus de fruita vermella ma-  
dura amb un fons de regalèssia i tocs  
especiats.

En boca

Entrada en boca suau, vi sedós i lleu-  
gerament vellutat. Tanins marcats i  
ben integrats. De recorregut curt i  
persistent. És un vi fàcil i envolvent.

Temperatura de servei

16 °C

**EXPERIMENTACIÓ - SINGULARITAT**