Llepolia

VI NEGRE

Tipus de vi: Negre fermentat en bóta

Varietats: 60% Samsó
40% Garnatxa Negra

Fermentació: A temperatura controlada de 22ºC en dipòsit d'acer inoxidable

Criança: 3 mesos en bótes de roure francès

Alcohol: 14%

Vinyes: conducció en royat doble

Edat: Més de 25 anys

Localització: Gandesa (Terra Alta)

Alçada: 350 m

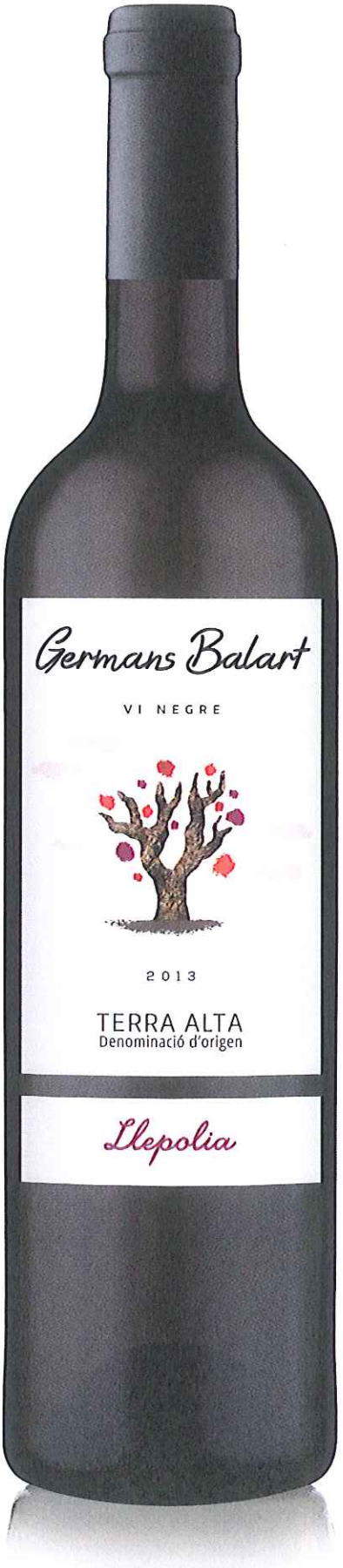
Sòl: Argilo-calcari

Presentació: Ampolla bordelesa allargada de 75 cl.
6 ampolles per caixa

Producció: 2200 ampolles

Recomanacions de servei
Temperatura: 16ºC

Tast
Vista: Color roig violaci.
Nas: Molt afruitat.
Aromes a cirera i fruites del bosc.
Boca: Carnós, sedós, llarg, elegant.



Germans Balart

MV Balart Celler (GANDESA)
Petit celler familiar que tiren endavant els germans Marc i Lluís als baixos de la casa familiar situada al nucli antic de Gandesa.
Especialitzats en l'elaboració de vins exclusius i d'alta qualitat.
Tot el procés, del conreu de la vinya a la comercialització, passa per les seves mans.