



Fitxa tècnica del vi

ADRIÀ DE BIOPAUMERÀ 2016

Característiques:

Elaborador	Bodegues BIOPAUMERÀ Rasquera (Tarragona) biopaumera@biopaumera.com Tel. de contacte. +34 647983004 / +34 618154254
Tipus de producte	Negre Criança 2016. Embotellat el juliol del 2017. DO Tarragona
Tipus de raïm	57% CABERNET SAUVIGNON i 43% GARNACHA NEGRA , procedent de vinyes de cultiu ecològic. Conducció en espatllera.
Envelliment	Mínim de 6 mesos en bota de roure francès i americà.
Verema	Collita manual, segona i tercera setmana setembre de 2016.
Elaboració	Premaceració de 48 hores a 15°C. Fermentació i maceració en fred (màxim 20°C). Malolàctica i envelliment en bota.
Localització	A Rasquera, en un paratge catalogat com a Reserva de la biosfera situat entre la Terra Alta i el Priorat entre 150 y 200 metres d'altitud, sobre un sòl calcari,
Graduació	14,5 % vol.

Nota de tast:

Anàlisi visual

D'alta intensitat i color vermell fosc, a la copa genera una llàgrima abundant

Anàlisi olfactivu

Té aromes fresques i elegants, de fruites vermelles i sotabosc mediterrani que li confereix frescor, apareixent notes dolces de delicats torrats pastissers que li donen complexitat.

Anàlisi gustatiu

Entrada dolça i ampli recorregut en boca, deixant una sensació sedosa.

Temp. de servei

Servir entre 15-16 ° C.

Maridatge

Aquest vi acompanya perfectament formatges curats, arrossos i pastes ben condimentades així com qualsevol tipus de rostit i guisat. Excel·lent companyia per qualsevol carn roja.

Analítica:

ADRIÀ (anyada)	AV (gr.l acètic)	SO2 total (mg/l)	Sucres (gr./l)	Grau (%vol)	ATS (gr/l)
2016	0,47	60	0,42	14,49	5,3

Premis i reconeixements

Petjada de Carboni sota la norma ISO 14067:2013

Emissions totals:1.03KgCO₂e

Medalla d'or concurs internacional vins ecològics Wine System AG 2018
(Alemanya)