



Fitxa tècnica del vi

IUVENIS DE BIOPAUMERÀ

Característiques:

Elaborador	Celler BIOPAUMERÀ Rasquera (Tarragona) biopaumera@biopaumera.com Tel. de contacte. +34 647983004 / +34 618154254
Tipus de producte	Negre Jove. Embotellat el marzo del 2020 DO Tarragona
Tipus de raïm	84% GARNATXA NEGRA i 16% CABERNET SAUVIGNON , vi procedent de vinyes de cultiu ecològic. Conducció en espatllera..
Verema	Collita manual, segona i tercera setmana setembre.
Elaboració	Premaceració de 48 hores a 15 °C. Fermentació i maceració en fred (màxim 20°C). Malolàctica.
Localització	A Rasquera, en un paratge catalogat com a Reserva de la Biosfera situat entre la Terra Alta i el Priorat a 200 metres d'altitud, sobre un sòl calcari.
Graduació	14,5 % vol.

Nota de tast:

Anàlisi visual	De color grana molt intens, mostra tons violacis que evidencien la seva joventut.
Anàlisi olfactiv	Al nas mostra les notes fresques de les violetes i herbes mediterrànies amb records d'intensitat dels fruits vermells petits com els gerds, les mores i aranyons. En una segona flairada apareixen lleugeres notes de roure i de xocolata que es fonen amb la fruita.
Anàlisi gustatiu	En boca és dinàmic, fresc, ampli, molt untuós; sense arestes.
Temp. de servei	Servir entre 14-16°C.
Maridatge	Ideal per a tot tipus de carns, en especial les vermelles, rostits i guisats condimentats.

Analítica:

IUVENIS (anyada)	AV (gr.l acètic)	SO2 total (ppm)	Sucres (gr./l)	Grau (%vol)	ATS (gr/l)
2018	0,56	45	< 0,5	14,84	4,3

Premis i reconeixements

Or concurs internacional vins ecològics Wine System AG 2020 (Alemanya)