



## Fitxa tècnica del vi

# AMIAL DE BIOPAUMERÀ

### Característiques:

<b>Elaborador</b>	Celler BIOPAUMERÀ Rasquera (Tarragona) <a href="mailto:biopaumera@biopaumera.com">biopaumera@biopaumera.com</a> Tel. de contacte. +34 647983004 / +34 618154254
<b>Tipus de producte</b>	Vi natural sense sulfits afegits. Negre Jove. Embotellat al juliol del 2020 DO Tarragona
<b>Tipus de raïm</b>	<b>100% GARNATXA NEGRA</b> , vi procedent de vinyes de cultiu ecològic. Conducció en espatllera..
<b>Verema</b>	Collita manual, segona i tercera setmana setembre.
<b>Elaboració</b>	Fermentació en barrica, a temperatura controlada de màxim 20°C, criat sobre les seves pròpies lies. Malolàctica.
<b>Localització</b>	A Rasquera, en un paratge catalogat com a Reserva de la Biosfera situat entre la Terra Alta i el Priorat a 200 metres de altitud, sobre un sòl calcari.
<b>Graduació</b>	15 % vol.

### Nota de tast:

<b>Anàlisi visual</b>	Molt net, de color grana suau, mostra tons violacis que evidencien la seva joventut.
<b>Anàlisi olfatiu</b>	Trobem aromes dolços i de fusta poc torrada (cedre, fruita roja madura com la cirera picota, confitada, balsàmics..)
<b>Anàlisi gustatiu</b>	L'entrada en boca també es dolça i les mateixes sensacions de fruita vermella i les notes de fusta.
<b>Temp. de servei</b>	Servir entre 14-16°C.
<b>Maridatge</b>	Ideal per a tot tipus de carns, en especial les vermelles, rostits i guisats condimentats.

### Analítica:

AMIAL (anyada)	AV (gr.l acètic)	SO2 total (ppm)	Sucres (gr./l)	Grau (%vol)	ATS (gr/l)
2019	0,64	7	< 0,5	15,2	5,3

### **Premis i reconeixements**

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

