



Fitxa tècnica del vi

AMIAL DE BIOPAUMERÀ 2020

Característiques:

Elaborador	Celler BIOPAUMERÀ Rasquera (Tarragona) biopaumera@biopaumera.com Tel. de contacte. +34 647983004 / +34 618154254
Tipus de producte	Vi natural sense sulfits afegits. Negre Jove. Embotellat al abril del 2021 DO Tarragona
Tipus de raïm	100% GARNATXA NEGRA , vi procedent de vinyes de cultiu ecològic. Conducció en espatllera..
Verema	Collita manual, segona i tercera setmana setembre.
Elaboració	Fermentació en barrica, a temperatura controlada de màxim 20°C, criat sobre les seves pròpies lies. 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 de altitud, sobre un sòl calcari.
Graduació	15 % vol.

Nota de tast:

Anàlisi visual	Molt net, de color grana suau, mostra tons violacis que evidencien la seva joventut.
Anàlisi olfatiu	Trobem aromes dolços i de fusta poc torrada (cedre, fruita roja madura com la cirera picota, confitada, balsàmics..)
Anàlisi gustatiu	L'entrada en boca també es dolça i les mateixes sensacions de fruita vermella i les notes de fusta.
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:

AMIAL (anyada)	AV (gr.l acètic)	SO2 total (ppm)	Sucres (gr./l)	Grau (%vol)	ATS (gr/l)
2020	0,5	13	< 0,5	15,46	5