

Selecció



- **Celler:** Celler Matallonga
- **Denominació d'Origen:** Costers del Segre
- **Tipus de vi:** Negre tranquil.
- **Agricultura:** Ecològica de la finca pròpia de Matallonga i Els Escortals.
- **Altitud:** 650 m.
- **Sòl:** Franc-argilós i calcari.
- **Varietat de raïm:** Merlot 50% , Cabernet Franc 50%.
- **Elaboració:** Llevats autòctons, fermentació amb les seves pells controlada amb fred a una temperatura màxima de 25°C en dipòsits d'inòx, pigeage durant la fermentació per extreure poc a poc. Estabilització natural.
- **Criança:** 12 mesos en botes velles de roure francès i dos anys d'arrodoniment en ampolla abans de sortir al mercat.
- **Graduació:** 14.5%

Nota de tast

- **Vista:** Tons teula que reflecteixen el seu envelliment.
- **Nas:** Notes de fruita confitada i espècies. Tons torrats provinents de la criança.
- **Boca:** En boca ens sedueix el seu volum i la seva expressió completa i elegant. L'equilibri entre la seva bona acidesa i l'alcohol ens aporta una agradable persistència final.