



## CONTRAPÀS NEGRE

### Vi Salvatge 2023

#### NOTA DE TAST

Alcohol: 15,5%

#### COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	Comp.
Lledoner Negre	100%

#### VINIFICACIÓ

Vi de Lledoner negre (Garnatxa Negre Brisada) macerat amb les pells durant 1 setmana.

Fermentat en bótes de roure francès de 2,25 hl, amb llevats salvatges i sense addició de sulfits.

Envelliment 4 mesos.



#### PRESENTACIÓ

Caixa de cartó de 6 ampolles.

Ampolla Borgonyesa especial de 750 ml. Tap de suro extra de 49 mm. Tap de suro procedent de les nostres suredes.

#### PRODUCCIÓ

927 ampolles