



Fermança Negro 2017

fermança

C. Sauvignon (34%), Syrah (33%) y Merlot (33%)

12 meses en barrica de roble - Oak barrels 12 months - 12 Monate im Fass

Color: Rojo granate, capa media con reflejos rubí.

Aroma: Aroma complejo y varietal (callet) con fruta roja y notas de hierbas mediterráneas.

Boca: Ataque amable, taninos sedosos, equilibrio.

Colour: Garnet red, medium shade, ruby highlights.

Aroma: Complex and characteristic Callet with red fruits, Mediterranean herbal notes. **Palate:** Smooth, silky tannins, well balanced.

Farbe: Granatrot, nicht viel Farbe, Rubinreflexe.

Aroma: Komplexes Aroma vom Callet mit roten Früchten, mit mediterranen Kräuternoten.

Geschmack: Angenehm, samtige Tanine und ausgeglichen.

Graduación: 14,5% vol.

Acidez total: 5,2 g/L

Azúcar: < 2 g/L

Alcoholic Prof.: 14,5% vol.

Total Acidity: 5,2 g/L **Sugar**

Content: < 2 g/L

Alkohol: 14,5% vol.

Gesamtsäure: 5,2 g/L

Zucker: < 2 g/L

Producción anual: **2.000 botellas**

Annual production: **2.000 bottles**

Jahresproduktion: **2.000 Flaschen**

GASTRONOMÍA

Servir entre 12 C. Arroz brut, burballes.

GASTRONOMY

Serve between 12°C. Arroz brut, burballes.

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 12 C. Arroz brut, Burballes.

