



# Fermança Negro 2020

fermança

Callet (42%) , Syrah ( 51 % ) , Gorgollassa ( 7 %)

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:** 13 %

**Acidez total:** 5,4 g/L.

**Azúcar:** < 1,5 g/L.

**Alcoholic Prof.:** 13 %

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

**Sugar Content:** < 1,5 g/L.

**Alkohol:** 13 %

**Gesamtsäure:** 5,2 g/L.

**Zucker:** < 1,5 g/L.

Producción anual: **2.000 botellas**

Annual production: **2.000 bottles**

Jahresproduktion: **2.000 Flaschen**

## GASTRONOMÍA

Servir entre 12 C. Arroz brut

## GASTRONOMY

Serve between 12°C. Arroz brut

## EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 12 C. Arroz brut

