

Sa Mel·lera 2018



Merlot (100 %)

16 Meses en nuevas barricas de roble Español- 16 month in new Spanish oak barrels - 16 Monate in neuen spanischen Eichenfässer

Color: púrpura profundo
Aroma: frutos rojos maduros, con ligero toque a vainillado
Boca: redondo y suave con taninos amplios pero bien integrados

Colour: deep purple
Aroma: ripe red fruits, with a slight hint of vanilla
Palate: round and smooth with ample but well-integrated tannins

Farbe: tief violett
Aroma: reife rote Früchte, mit einem leichten Hauch von Vanille
Geschmack: rund und geschmeidig mit reichlich, aber gut eingebundenen Tanninen

Graduación: 15%.
Acidez total: 5,5 g/L.
Azúcar: <2 g/L.

Alcoholic Prof.: 15%.
Total Acidity: 5,5 g/L.
SugarContent:<2 g/L.

Alkohol: 15%.
Gesamtsäure: 5,5 g/L.
Zucker: <2 g/L.

Producción anual: **1.000 botellas.**

Annual production: **1.000 bottles.**

Jahresproduktion: **1.000 Flaschen.**

GASTRONOMÍA
Servir entre 16 - 18 C
Burballes de conill

GASTRONOMY
Serve between 16 - 18 C.
Burballes de conill

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 16 - 18 C.
Burballes de conill

