

# Fermança Negro

**Callet (37%) , Syrah ( 35% ), Gorgollassa (28%)**

*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.

**Graduación:** 12,5%.  
**Acidez total:** 5,2 g/L.  
**Azúcar:** <2 g/L.  
**Producción anual:** 2.000 botellas

## GASTRONOMÍA

Servir a 12 C°  
Arròs brut

**Colour:** Garnet red, medium shade, ruby highlights.  
**Aroma:** Complex and characteristic Callet with red fruits, Mediterranean herbal notes.  
**Palate:** Smooth, silky tannins, well balanced.

**Alcoholic Prof.:** 12.5%.  
**Total Acidity:** 5.2 g/L.  
**Sugar Content:** <2 g/L.  
**Annual production:** 2,000 bottles

## GASTRONOMY

Serve at 12 C°  
Arròs brut

**Farbe:** Granatrot, nicht viel Farbe, Rubinreflexe.  
**Aroma:** Komplexes Aroma vom Callet mit roten Früchten, mit mediterranen Kräuternoten.  
**Geschmack:** Angenehm, samtige Tanine und ausgeglichen.

**Alkohol:** 12,5%.  
**Gesamtsäure:** 5,2 g/L.  
**Zucker:** <2 g/L.  
**Jahresproduktion:** 2.000 Flaschen

## EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 12 C°  
Arròs brut

