M.S.B. Aura

Productor: M.S.B. Somms & Vineyards, SL
Origen: Denominación de Origen Montsant
Tipo de Vino: Vino Tinto con Crianza
Tipo de Tapado: Corcho 100% Natural de 49mm x 24,2mm
Presentación / Formato: 750ml | 1500ml | 5000ml
Caja: 6 Botellas | Caja de Madera | 328mm x 293mm x 199mm
Peso x Botella: 1670 gr
Grado Alcohólico: 15%
PH: 3,65
Acidez Total: 4,4g/l
Acidez Volátil: 0,67g/l
Sulfuroso (Libre / Total): 52mg/l
Azúcar Residual: 0,6g/l
Variedades de Uva: 90% Cariñena / 10% Garnacha
Producción / Volumen: 870 Botellas | 12 Magnums | 5 Jeroboams 5L
Nombre de las Fincas / Parcelas & Edad de la Viña:
Les Figueretes 25-40 anys (Cariñena)
Pla del Ginebrà 25-30 anys (Garnacha Tinta)
Superficie de la Viña:
Les Figueretes < 1ha
Pla del Ginebrà < 1ha
Densidad de Plantación: 3000 Cepas / ha
Suelos: Panal
Viticultura: Las fincas se cultivan de forma ecológica sin la aportación de productos de síntesis.
Vendimia: Manual con cajas de 20 kg y con remolque. Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de maduración. Se empezó a principios de octubre de 2023.
Fermentación / Vinificación: Entrada de uva sin raspón, 2 días en frío en la tina y fermentación de 15 días a 18-22 grados.
Crianza: 6 Meses en Barricas de Roble Francés
Tipo de Barrica: Barrica de Roble Francés de 350L
Temperatura de Servicio: 16 - 18 ºC
Decantación: Recomendamos decantar 30 minutos antes de servirlo.
Copa Recomendada: Burdeos para Vinos Tintos