



M. S. B.

SOMMS & VINEYARDS

M.S.B. Essència



Productor: M.S.B. Somms & Vineyards, SL

Origen: Denominación de Origen Conca de Barberà

Tipo de Vino: Vino Tinto con Crianza Parcial

Tipo de Tapado: Corcho 100% Natural de 49mm x 24.2mm

Presentación / Formato: 750ml | 1500ml | 5000ml

Caja: 6 Botellas | Caja de Cartón | 517mm x 311mm x 95mm

Peso x Botella: 1670 gr

Grado Alcohólico: 12,5%

PH: 3,09

Acidez Total: 5,1g/l

Acidez Volátil: 0,54g/l

Sulfuroso (Total): 90mg/l

Azúcar Residual: 0,4g/l

Variedades de Uva: 100% Trepat

Producción / Volumen: 908 Botellas | 10 Magnums | 5 Jeroboams 5L

Nombre de las Fincas / Parcelas & Edad de la Viña:

Finca Les Alzinetes, Finca la Butxaca, Finca Les Parades 60-90 Años

Finca La Sort d'en Martí 30 Años

Superficie de la Viña:

Finca Les Alzinetes 0,5ha | Finca la Butxaca 1,5ha

Finca Les Parades 0,6ha | Finca La Sort d'en Martí 1,5ha

Densidad de Plantación: 2400 Cepas / ha

Suelos: Argilo-calcáreos

Viticultura: Ecológica Certificada

Vendimia: Vendimia manual a mediados de Septiembre.

Fermentación / Vinificación: Utilizamos levaduras seleccionadas propias y bacteria láctica co-inoculada. SO2 en forma de metabisulfito.

Finca Les Alzinetes, Finca la Butxaca, Finca Les Parades se hace maceración prefermentativa con nieve carbónica durante 2 semanas seguido de la fermentación a baja temperatura.

Finca La Sort d'en Martí se hace maceración prefermentativa durante 2 días antes de la fermentación a baja temperatura.

Crianza: Finca Les Alzinetes, Finca la Butxaca, Finca Les Parades envejecido durante 6 Meses en Barricas de Roble Francés.

Tipo de Barrica: Barrica de Roble Francés de 225L

Temperatura de Servicio: 16 - 18 °C

Decantación: Recomendamos decantarlo 30 minutos antes de servirlo.

Copa Recomendada: Borgoña para Vinos Tintos