



M. S. B.

SOMMS & VINEYARDS

M.S.B. Pur



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

Origen: Denominación de Origen Calificada Priorat

Tipo de Vino: Vino Tinto con Crianza

Tipo de Tapado: Corcho 100% Natural de 49mm x 24,2mm

Presentación / Formato: 750ml

Caja: 6 Botellas | Caja de Madera | 538mm x 328mm x 109mm

Peso x Botella: 1670 gr

Grado Alcohólico: 13,5%

Acidez Total: 5,4g/l

Acidez Volátil: 0,92g/l

Sulfuroso (Libre / Total): 13mg/l

Azúcar Residual: 0,3g/l

Variedades de Uva: 60% Cariñena | 40% Garnacha

Producción / Volumen: 792 Botellas

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

Finca La Parada 80-100 Años

Finca La Balma 20-30 Años

Superficie de la Viña:

Finca La Parada < 1ha

Finca La Balma < 1ha

Densidad de Plantación: 3500 cepas / ha

Suelos: Licorella

Viticultura: Tradicional y Artesanal Sostenible

Vendimia: Finca La Parada: Mediados de Octubre

Finca La Balma: Finales de Noviembre

En ambas Fincas se hace vendimia manual con estricta selección en el momento de la vendimia.

Fermentación / Vinificación:

Levaduras Industriales y SO2 en forma de metabisulfitos. Tres semanas fermentando en cubeta de plástico alimentario con control de temperatura de entre 24-27 °C aplicando frío o calor manual en caso de necesidad.

Prensado manual y suave.

Crianza: 8 meses en Barricas de Roble Francés

Tipo de Barrica: Barrica de Roble Francés de 225L

Temperatura de Servicio: 16 - 18 °C

Decantación: Recomendamos decantar 1 hora antes de servirlo.

Copa Recomendada: Borgoña para Vinos Tintos