



M. S. B.

SOMMS & VINEYARDS

M.S.B. Aura



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

Origen: Denominació d'Origen Montsant

Tipus de Vi: Vi Negre amb Criança

Tipus de Tapat: Suro 100% Natural de 49mm x 24,2mm

Presentació / Format: 750ml | 1500ml | 5000ml

Capsa: 6 Ampolles | Capsa de Fusta | 328mm x 293mm x 199mm

Pes x Ampolla: 1670 gr

Grau Alcohòlic: 15%

PH: 3,65

Acidesa Total: 4,4g/l

Acidesa Volàtil: 0,67g/l

Sulfurós (Lliure / Total): 52mg/l

Sucre Residual: 0,6g/l

Varietats de Raïm: 90% Carinyena | 10% Garnatxa

Producció / Volum: 870 Ampolles | 12 Màgnums | 5 Jeroboams 5L

Nom de les Finques / Parcel·les & Edat de la Vinya:

Les Figueretes 25-40 anys (Carinyena)

Pla del Ginebrà 25-30 anys (Garnatxa Negra)

Superfície de la Vinya:

Les Figueretes < 1ha

Pla del Ginebrà < 1ha

Densitat de Plantació: 3000 Ceps / ha

Sòls: Panal

Viticultura: Les finques es cultiven de forma ecològica sense l'aportació de productes de síntesi.

Verema: Manual amb cepses de 20kg i amb remolc. Cada parcel·la es verema al seu òptim moment de maduració. És va començar a principis d'octubre del 2023.

Fermentació / Vinificació: Entrada de raïm sense rapa, 2 dies en fred a la Tina i fermentació de 15 dies a 18-22 Graus.

Criança: 6 Mesos en Botes de Roure Francès

Tipus de Bota: Bota de Roure Francès de 350L

Temperatura de Servei: 16 - 18 °C

Decantació: Recomanem decantar 30 minuts abans de servir-lo.

Copa Recomanada: Bordeus per a Vins Negres