



M. S. B.

SOMMS & VINEYARDS

M.S.B. Essència



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

Origen: Denominació d'Origen Conca de Barberà

Tipus de Vi: Vi Negre amb Criança Parcial

Tipus de Tapat: Suro 100% Natural de 49mm x 24.2mm

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

Capsa: 6 Ampolles | Capsa de Cartró | 517mm x 311mm x 95mm

Pes x Ampolla: 1670 gr

Grau Alcohòlic: 12,5%

PH: 3,09

Acidesa Total: 5,1g/l

Acidesa Volàtil: 0,54g/l

Sulfurós (Total): 90mg/l

Sucre Residual: 0,4g/l

Varietats de Raïm: 100% Trepat

Producció / Volum: 908 Ampolles | 10 Magnums | 5 Jeroboams 5L

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

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

Finca La Sort d'en Martí 30 Anys

Superfície de la Vinya:

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

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

Densitat de Plantació: 2400 Ceps / ha

Sòls: Argilo-calcaris

Viticultura: Ecològica Certificada

Verema: Verema manual a mitjans de Setembre.

Fermentació / Vinificació: Utilitzem llevats seleccionats propis i bacteri làctic co-inoculat. SO2 en forma de metabisulfit.

Finca Les Alzinetes, Finca la Butxaca, Finca Les Parades es fa maceració prefermentativa amb neu carbònica durant 2 setmanes.

Fermentació a baixa temperatura.

Finca La Sort d'en Martí es fa maceració prefermentativa durant 2 dies seguit de fermentació a baixa temperatura.

Criança: Finca Les Alzinetes, Finca la Butxaca, Finca Les Parades envelliment durant 6 Mesos en Botes de Roure Francès.

Tipus de Bota: Bota de Roure Francès de 225L

Temperatura de Servei: 16 - 18 °C

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

Copa Recomanada: Borgonya per a Vins Negres