



M. S. B.

SOMMS & VINEYARDS

M.S.B. Pur



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

Origen: Denominació d'Origen Qualificada Priorat

Tipus de Vi: Vi Negre amb Criança

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

Presentació / Format: 750ml

Capsa: 6 Ampolles | Capsa de Fusta | 538mm x 328mm x 109mm

Pes x Ampolla: 1670 gr

Grau Alcohòlic: 13,5%

Acidesa Total: 5,4g/l

Acidesa Volàtil: 0,92g/l

Sulfurós (Lliure / Total): 13mg/l

Sucre Residual: 0,3g/l

Varietats de Raïm: 60% Carinyena | 40% Garnatxa

Producció / Volum: 792 Ampolles

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

Finca La Parada 80-100 Anys

Finca La Balma 20-30 Anys

Superfície de la Vinya:

Finca La Parada < 1ha

Finca La Balma < 1ha

Densitat de Plantació: 3500 Ceps / ha

Sòls: Llicorella

Viticultura: Tradicional i Artesanal Sostenible

Verema: Finca La Parada: Mitjans d'Octubre

Finca La Balma: Finals de Novembre

A ambdues finques es fa verema manual amb estricta selecció al moment de la verema.

Fermentació / Vinificació:

Llevats Industrials i SO₂ en forma de metabisulfits.

Tres setmanes fermentant en cossí de plàstic alimentari amb control de temperatura d'entre 24-27 °C i aplicant fred o calor manual en cas de necessitat.

Premat manual i suau.

Criança: 8 mesos en Botes de Roure Francès

Tipus de Bota: Bota de Roure Francès de 225L

Temperatura de Servei: 16 - 18 °C

Decantació: Recomanem decantar 1 hora abans de servir-lo.

Copa Recomanada: Borgonya per a Vins Negres