

M.S.B. Essència

PRODUCTOR: M.S.B. Somms & Vineyards, S.L

ORIGEN: Denominació d'Origen Conca de Barberà

VARIETATS DE RAÏM: 100% Trepat

CRIANÇA: Parcial durant 6 mesos en Botes de Roure Francès

GRAU ALCOHÒLIC: 12,5%

ACIDESSA TOTAL: 4,9g/l

NOTES DE TAST:

Aparença/Color: Vi negre de color robí profund amb reflexos lleugerament porpra. Visualment net i brillant, de capa mitjana-baixa.

Aromes/Nas: Nas subtil i molt agradable, amb notes de fruits vermells frescos, com cireres i maduixes, complementades per un toc especiat de pebre blanc, canyella i clavell. A mesura que el vi s'obre, hi apareixen matisos florals que contribueixen a l'elegància del vi.

Sabors/Boca: En boca, es presenta com un vi de mig cos, molt fresc, on tornen a aparèixer les fruites vermelles, acompanyades d'un lleuger toc terrós que aporta una gran complexitat, complementat per uns tanins suaus i ben integrats, que culminen en un final llarg i persistent.

HISTÒRIA DEL VI

Essència és un vi negre **Ecòlic** elaborat a la Denominació d'Origen Conca de Barberà, amb una producció limitada de menys de 1000 ampolles per anyada.

Aquest vi està elaborat amb raïm de la varietat Trepat, coneguda per la seva elegància i delicadesa. Neix d'un cupatge procedent de ceps de 30 anys de la vinya "Finca La Sort d'en Martí" i de ceps d'entre 60 i 90 anys de les vinyes "Finca les Alzinetes", "Finca la Butxaca" i "Finca les Parades".

Essència és perfum i el vi més delicat de la nostra col·lecció. Envel·lit parcialment durant 6 mesos en Botes de Roure Francès, encarna finor, elegància i una explosió de fruits vermells frescos, destacant sobre un fons aromàtic d'espècies i liderat per la frescor característica d'aquesta excepcional varietat.

Un vi honest i subtil que, sens dubte, evoca els grans vins francesos amb ànima de Borgonya i que t'acompanyarà en les teves experiències vitivinícoles més pures.

