

## • BALMETA •

Le Balmeta est un vin monocépage élaboré à partir du cépage le plus traditionnel de la région Empordà : le carignan. Les champs de fleurs et le ciel rouge sont emblématiques de ce pays, où les vignes ont toujours résisté stoïquement à la tramontane. Ce vin a été élaboré pour transmettre l'âme et la force de nos terres et raconter notre histoire.

Vin rouge qui offre une couleur rouge cerise intense et des arômes de fruits rouges et noirs, notamment de cerise et mûre, et d'épices. La bouche révèle une fraîcheur agréable avec des tanins plaisants et souples, alliant des notes persistantes de menthe et de réglisse.

Il peut se déguster à tout moment de la journée, comme apéritif, avec des tapas ou des viandes froides, et il accompagnera parfaitement tout type de viande grillée ou mijotée.

Servir à une température comprise entre 14 et 17 °C.

### CÉPAGE

Carignan

•

### MILLÉSIME

2018

•

### VIGNES

Court passage dans des fûts neufs en chêne français.

•

### ÉLABORATION

Récolté au moment de sa maturité phénolique optimale, à partir d'une sélection méticuleuse des meilleurs grains, le raisin fait l'objet d'une macération préfermentaire à froid et d'une fermentation pendant 25 jours à une température qui n'excède pas 24°C. Court passage dans des fûts en chêne français et puis il est vieilli en bouteille.

  
empordàlia  
ARRELATS A LA TERRA

