



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS

EL PRIMER 2017

ENTREMALIAT

VI NEGRE JOVE ELABORAT 100% AMB ULL DE LLEBRE PROCDENT DE LA VINYA LA PALMERA



VARIETAT: ULL DE LLEBRE 100%



TERRER: VINYES PRÒPIES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA SITUADES A SUBIRATS



D.O: PENEDES



TIPUS D'AMPOLLA: BORDELESA STILUS 75 CL



GRAU ALCOHÒLIC: 12,5°C

NOTA DE TAST

DE COLOR RUBÍ LLEUGER. EN NAS, TÉ NOTES DE FRUITA VERMELLA DOLÇA I ÀCIDA. ES PODEN APRECIAR TAMBÉ NOTES FLORALS. EN BOCA S'HI REFLECTEIXEN TOT EL QUE TROBEM EN NAS. TÉ UN PAS LLEUGER AGRADABLE

ELABORACIÓ

MACERACIÓ CURTA (3 DIES) PER OBTENIR UN COLOR LLEUGER . DESPRÉS DEL DESCUBAT, EL VI SEGUEIX LA FERMENTACIÓ

MARIDATGE RECOMANAT

FORMATGES FRESCOS, SUAUS I APERITIUS

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS

EL PRIMER 2017

TRAVIESO

VINO TINTO JOVEN ELABORADO CON TEMPRANILLO 100%, PROCEDENTE DE LA VIÑA DE LA PALMERA



VARIEDAD: 100% TEMPRANILLO



TERRUÑO: VIÑAS PROPIAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA SITUADA EN SUBIRATS



D.O: PENEDES



TIPO DE BOTELLA: BOTELLA DE 75 CL



GRADO ALCOHÓLICO: 12,5°

NOTA DE CATA

DE COLOR RUBÍ SUAVE. EN NARIZ, TIENE NOTAS DE FRUTA ROJA DULCE Y ÁCIDA. SE PUEDEN APRECIAR, TAMBIÉN, NOTAS FLORALES. EN BOCA QUEDA REFLEJADO TODO LO QUE ENCONTRAMOS EN NARIZ. TIENE UN PASO LIGERO Y AGRADABLE

ELABORACIÓN

MACERACIÓN CORTA (3 DÍAS) PARA OBTENER UN COLOR SUAVE. DESPUÉS DE DESCUBAR, EL VINO SIGUE SU PROCESO DE FERMENTACIÓN

MARIDAJE RECOMENDADO

QUESOS SUAVES Y FRESCOS Y APERITIVOS

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS

EL PRIMER 2017

NAUGHTY

YOUNG RED WINE PRODUCED FROM TEMPRANILLO 100% FROM LA PALMERA VINEYARD



GRAPE VARIETY: 100% TEMPRANILLO



TERROIR: OWN ORGANICALLY CULTIVATED VINEYARDS LOCATED IN SUBIRATS



D.O: PENEDÈS



BOTTLE TYPE: BOTTLE OF 75 CL



ALCOHOL CONTENT: 12,5°

TASTING NOTES

RUBY LIGHT COLOUR ON THE NOSE, SWEET AND ACID RED FRUITS AND FLORAL AROMAS. IN THE MOUTH, IT IS REFLECTED WHAT WE CAN FEEL ON THE NOSE A LIGHT AND PLEASANT ENTRANCE

PRODUCTION

SHORT MACERATION [3 DAYS] IN ORDER TO OBTAIN A LIGHT COLOUR. THE WINE CONTINUES THE FERMENTATION AFTER DRAWING IT OFF

WINE PAIRING

LIGHT AND FRESH CHEESE AND SNACKS

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal [Subirats] Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana