

# RENDÉ MASDÉU

## ARNAU 2016

### D.O. CONCA DE BARBERÀ

#### Agricultura ecològica

**Varietats:**

Syrah 100%

**Sòls:**

llicorella

**Elaboració:**

Verema manual en caixes de 15 kg, derrapat, maceració i fermentació en barrica per el 15% i la resta fermentació tradicional.

**Criança:**

12 mesos en barriques de roure francès i americà

**Dades analítiques a l'embotellat:**

Alc 14% vol

Acidesa total 5,7 g/l en tart.

Acidesa volàtil 0,37 g/l

**Tast:**

Color grana intens amb reflexos malva.

En nas és intens i complex, precisant de l'oxigen per a la seva màxima expressió: fruits negres, mora i cassis, sobre un fons de tofe i cacao.

En boca té una entrada carnosa amb un taní gras i amb volum.

