



NADIU

Celler: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vi: Nadiu

Collita: 2015

Producció: 70.000 ampolles de 750ml

Tipus de vi: negre jove

Varietats de raïm: *20% Garnatxa negra, 20% Samsó, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah*

Vinyes: aquest vi no s'elabora d'una vinya concreta, cada collita es seleccionen els millors raïms de les vinyes. D'aquesta manera, i partint de més de 300 parcel·les de vinya, podem oferir un viu reflex de la diversitat i qualitat dels raïms de les nostres vinyes i del mateix Priorat.

Terra: llicorella

Collita: manual, amb caixes de 15 quilos

Control de maduració: tast del raïm i control analític del most

Entrada celler: derrapadora petita

Elaboració: dipòsits d'inox (de 25000 litres), amb camises per control de fred i calor. Pre-maceració en fred.

Fermentació alcohòlica a 26 - 28°C.

Fermentació malolàctica en dipòsit.

Criança: ---

Barriques: ---