MICHAEL W. SALVERDA WINES



HOMENATGE NEGRE

SUMOLL (ecológico)

Fecha de lanzamiento | Enero 2026 (900 botellas)

Viñedo | Massís del Garraf, Penedès

Uvas | Sumoll (ecológico)

Suelos | Predominantemente calizo con arcilla

Vinificación | Uvas enteras recolectadas a mano, despalilladas/trituradas. 20 días sobre pieles con remontajes diarios. Fermentación espontánea en acero inoxidable. Filtrado antes del embotellado.

Crianza | 14 meses - 75% en barricas francesas usadas con batonnage regular, resto en garrafón y acero inoxidable.

Análisis

Alcohol	|	11 %
Azúcar Residual	|	<2.0 g/L
pH	|	3.03
Acidez Total	|	6.6 g/L

Notas | Cerezas rojas, fresa silvestre, violeta, tierra húmeda con pimienta, brisa marina. Acidez viva, estructura tensa. Mediopaladar esbelto con final de fruta roja, piedra y persistencia salada.

Maridaje | Embutidos, verduras a la plancha, aves, risotto de setas, quesos curados.

Contact: sales@mwswines.com
T: +34 666 925 162 / +34 620 001 196
IG: @mwswines