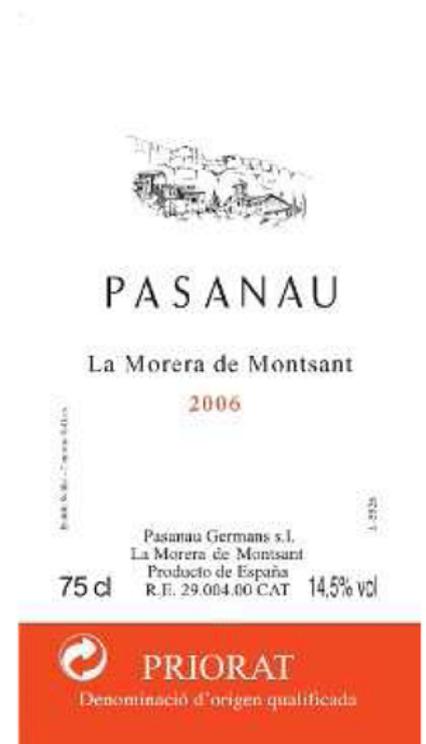


**PASANAU La Morera de Montsant 2006**

Enólogo:	Ricardo Pasanau		
Variedades y porcentajes:	Garnacha Tinta 52%	Merlot 28%	Mazuelo 20%
Fermentación:	Tiempo de Fermentación Según variedad. Media 20 días	Temperatura 28-30 °	
Envejecimiento en barrica:	Tipo de roble: Americano 30% Francés 70%	Tiempo en barrica: 12 meses	
Análisis de laboratorio:	Alcohol 14,50 % vol	Acidez: 5,8 g/L en tartárico	
Proceso de embotellado:	Filtrado no	Fecha embotellado Noviembre 2008	
Viñedos:	Viñas Garnacha de viñedos en La Morera de Montsant, entre 10 y 30 años. Cabernet S. viñedos de 25 años. Merlot de 12 años.		



Safrà 2007. Jantar L'Epicerie em 11/03/2017. La Ribotta.