



100% Garnatxa Negra

Evoca aromes florals, com rosa i flor de taronger, i de fruites vermelles (maduixa, cirera,...). Al paladar, delicat, suau, amb notes de fruites vermelles fresques. Gras i alhora fresc, proporcionant grata sensació d'equilibri i un bon post-gust en boca.

Temperatura aconsellada de consum:
9°C

Ideal per aperitius o per combinar amb pasta, arrossos, marisc i formatges suaus.

Alcohol: 12.5%

SNOU ROSAT

Vinyes del Baix Gaià

Vinyes situades a la Nou de Gaià, municipi del Tarragonès a uns 4 km en línia recta al mar Mediterrani. Els sòls són franc-sorrencs de baixa fertilitat. El raïm madura perfectament gràcies a un clima càlid i a la marinada - la brisa marina -. Un cop collit el raïm, es derrapa i premsa. Després es fa la separació del most - el desfangat - i una fermentació lenta a baixa temperatura (14°C). La durada de la fermentació és d'uns quinze dies a temperatura controlada. Després de fermentar roman en tancs d'acer inoxidable i se sotmet a trasbalsos periòdics fins el moment de l'embotellat.

Celler 9+
Avinguda Catalunya 33 La Nou de Gaià, 43763
+34629451700
www.9mes.cat



100% Garnacha Tinta

Evoca aromas florales, como rosa y flor de azahar, y de frutas rojas (fresa, cereza,...). En el paladar, delicado, suave, con notas de frutas rojas frescas. Graso y a su vez fresco, proporcionando grata sensación de equilibrio y un buen post-gusto en boca.

Temperatura aconsejada de consumo:
9°C

Ideal para aperitivos o para combinar con pasta, arroces, mariscos y quesos suaves.

Alcohol: 12.5%

SNOW ROSADO

Viñedos del Baix Gaià

Viñedos situados en la Nou de Gaià, municipio del Tarragonès a unos 4 km en línea recta al mar Mediterráneo. Los suelos son franco-arenosos de baja fertilidad. La uva madura perfectamente gracias a un clima cálido y a la marinada - la brisa marina. Una vez cosechada la uva, se derrapa y prensa. Después se hace la separación del mosto - el desfogado - y una fermentación lenta a baja temperatura (14°C). La duración de la fermentación es de unos quince días a temperatura controlada. Tras fermentar, permanece en tanques de acero inoxidable y se somete a trasiegos periódicos hasta el momento del embotellado.

Celler 9+
Avinguda Catalunya 33 La Nou de Gaià, 43763
+34629451700
www.9mes.cat



100% Garnatxa Negra

It evokes floral aromas, such as rose and orange blossom, and red fruits (strawberry, cherry,...). On the palate, delicate, soft, with notes of fresh red fruit. Fat and fresh at the same time, providing a pleasant feeling of balance and a good aftertaste in the mouth.

Recommended temperature of consumption: 9°C

Ideal for appetizer or to combine with pasta, rice, seafood and soft cheeses.

Alcohol: 12.5%

SNOU ROSÉ

Vineyards of Baix Gaià

Vineyards located in La Nou de Gaià, Tarragona municipality about 4 km in a straight line to the Mediterranean Sea. The soils are low-fertility sandy loam. The grapes ripen perfectly thanks to a warm climate and the marinade - the Mediterranean Sea breeze. Once the grapes are harvested, they are skidded and pressed. Then the must is separated - the sludge - and undergoes a slow fermentation at low temperature (14°C). The duration of fermentation is about fifteen days at a controlled temperature. After fermentation, it remains in stainless steel tanks and undergoes periodic shaking until the time of bottling.

Celler 9+
Avinguda Catalunya 33 La Nou de Gaià, 43763
+34629451700
www.9mes.cat