



SELENITA NIT

Tipo: Vino tinto ecológico con crianza

Bodega: DIT Celler

Origen: Montsant (Cataluña, España)

Volumen: 750 ml

Agricultura: Ecológica

Variedades: 70% Garnatxa, 30% Samsó (Cariñena)

Elaboración: Crianza de 15 meses en barrica

Selenita Nit es un vino vibrante y complejo, elaborado por DIT Celler a partir de Garnatxa y Samsó (Cariñena) de viñas muy viejas cultivadas ecológicamente en el corazón del Parque Natural de la Sierra de Llaberia. La influencia diaria de la marinada, la brisa mediterránea que enfría las tardes de verano, aporta una frescura especial a los vinos de esta zona.

Fruta roja madura, como frambuesa y cereza, se entrelaza con notas de especias asiáticas, flores silvestres y plantas aromáticas como la lavanda. El resultado es un vino profundo, armonioso y sensual, una verdadera fiesta sensorial.