



“Una colección que muestra la diversidad de suelos y el terroir del Montsant a través de nuestra variedad estrella: cuatro vinos 100% Garnacha tinta de diferentes suelos y microclimas”.



VARIETADES

Garnacha tinta 100%

Viñas de entre 15 y 40 años, plantadas en suelo franco-arenoso, entre los 150 y los 450 m de altitud.

Rendimientos: 1-1,5 kg uva/cepa (35-45 hl/ha).

Vendimia a mano: de principios de septiembre a octubre.



ELABORACIÓN

Fermentación controlada (27-29°C). Maceración de 28 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de hormigón. Filtrado suave. Breve envejecimiento en cubas de hormigón.

Producción limitada a 4000 ampollas.



ANÁLISIS

- 14,5% vol. alcohol
- 4,4 g/l ácido tartárico
- 1,3 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color rubí de mediana intensidad. Aromas a frutos del bosque. En boca desborda con sus notas de frutos rojos: fresas, frambuesas, cerezas. Un cuerpo voluptuoso que muestra fruta madura y unos taninos muy bien integrados. Meloso y seductor.



MARIDAJE

Esta seductora y afrutada Garnacha armoniza con tablas de queso curado, curris suaves, verduras al horno y pasta. Recomendamos igualmente acompañarlo de platos mediterráneos locales como paella y ensaladas de queso de cabra.



CERTIFICACIONES

V-Label Vegano