



Vino Tinto 2013

Denominación Origen: Montsant

Variedades: 80% Cariñena i 20% Garnacha.

Edad de las viñas: entre 35 y 45 años.

Tipo de conducción de la viña: Vaso.

Manejo de la viña: Agricultura sostenible.

Geografía: La Sierra del Montsant está formada por conglomerados con riscos en la cresta principal, acompañados de márgenes que dan pie a numerosas grutas, cuevas y barrancos. Relieve montañoso que es un factor importante que influye en la calidad de la uva.

Clima: El clima es muy seco en verano. Un clima mediterráneo interior que adquiere en esta zona rasgos de continentalidad.

Suelo: Predomina la arcilla roja de escasa fertilidad. La Garnacha está plantada en terreno calcáreo y la Cariñena en calcáreo y arcilla roja.

Temperatura del entorno mediana: 15 °C.

Precipitaciones medianas anuales: 550l/m2.

Fermentación: a 26 °C durante 14 días , fermentación malo-láctica en Inoxidable.

Vinificación: Fermentaciones en depósitos de acero inoxidable con un envejecimiento de 6 meses en maderas de roble francés.

Análisis:

Grado: 14%

PH: 3,45

Azúcar residual: 0,25g/l

Nota de Cata: A la vista rojo reluciente. Nariz de flores, mineral y grafito. Notas de frambuesas. Sutil y equilibrado. En boca notas especiadas, café y un ahumado noble. De boca amplia con grueso y fuerza. Fresco y de sabor intenso.