



MINERAL

DEL MONTSANT

Pequeño proyecto de 3ha de viña.

Denominación de Origen: Montsant.

Variedades: 80% Cariñena y 20% Garnacha.

Tipos de suelo: Predomina la arcilla roja de escada fertilidad. La Garnacha está plantada en terreno calcáreo y la Cariñena en calcáreo y arcilla roja.

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.

Edad de las viñas: entre 35 y 45 años.

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

Temperatura media de la viña: 15°C

Precipitaciones anuales: 550 l/m²

Insolación: 2.700 horas de sol al año.

Manejo de la viña: Agricultura sostenible.

Temperatura de Fermentación: a 26°C durante 14 días, fermentación maloláctica en inoxidable.

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”.

Denominación de Origen: Montsant.

Reconocimientos:

Guía Repsol'18	Mineral 2014	92 puntos.
Guía Vivir el vino'18	Mineral 2015	90 puntos.
Guía Vivir el vino'22	Mineral 2019	91 puntos.