



nutt grenache

Una marca innegable de Montsant en vinos de calidad. Garnacha y Syrah los principales protagonistas. En vela constante durante el proceso de elaboración. La coexistencia de tecnologías de vanguardia con los métodos tradicionales



VIÑEDO

Denominación Origen	Montsant
Año Elaboración	2015
Varietades Uva	60% garnacha y 40%syrah
Terreno	Arcilla roja con piedra caliza
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Tanques de acero. Termoregulados 14-15 °C. Fermentación 15 días
Crianza	6 meses en roble francés y americano
Embotellado	Mayo 2016
Producción Anual	4.000 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	14.65% vol.
Total Sulfuroso	36 mg /L
Acidez Total	4.5 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	0.4 g/L

NOTAS DE CATA

Vista	Color rojo cereza con ribete violáceo intenso
Nariz	Destacados aromas frutales de frutas rojas, y muy profundas notas balsámicas de sotobosque mediterráneo
Gusto	Frutos rojos dan una entrada golosa en boca, con taninos maduros y elegantes, muy balsámico con notas de regaliz, resina y sabores del sotobosque. Acabado largo y fresco. Un vino afrutado, con plenitud de sabor y elegancia

MARIDAJE

Recomendado para magret de pato, carnes rojas, embutidos y para acompañar tapas

DISTINCIONES



9,22 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2016
Recomendado en los Decanter World Wine Awards 2015
Medalla de Bronce en los Premios Vinari 2014
1 estrella Premium Wine en Prowein 2014