

nutt grenache

Una marca innegable del Montsant en vins de qualitat. Garnatxa i Syrah els principals protagonistes. En vela constant durant el procés d'elaboració. La coexistència de tecnologies d'avantguarda amb els mètodes tradicionals



VINYA

Denominació d'Origen	Montsant
Collita	2015
Varietats	60% garnatxa i 40% syrah
Terreny	Argila vermella amb pedra calcària
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Fermentació	Tancs d'acer, termoregulats a 14-15 °C.
Criança	6 mesos en roure francès i americà
Embotellat	Maig 2016
Producció Anual	4.000 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Grau	14.65 % vol.
Sulfurós Total	36 mg /L
Acidesa Total	4.5 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0.4 g/L

NOTES DE CATA

Vista	Color vermell cirera amb rivet violaci intens
Olfacte	Intensos aromes de fruites vermelles, profundes notes balsàmiques de sotabosc mediterrani
Gust	Entrada llaminera en boca, amb tanins madurs i elegants, amb notes de regalèssia Final llarg i fresc. Afruïtat, amb plenitud de sabor i elegància

MARIDATGE

Recomanat per magret d'ànec, carns vermelles, embotits i per acompanyar tapes

DISTINCIONS



8.94 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2018
Recomanat als Decanter World Wine Awards 2015
Medalla de Bronze als Premis Vinari 2014
1 estrella Premium Wine a Prowein 2014