



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 | 2016 |
| Varietats | 60% garnatxa i 40% syrah |
| Terreny | Argila vermella amb pedra calcària |
| Verema | Manual en caixes de 15 kg. |

VINIFICACIÓ

| | |
|------------------------|--|
| Fermentació | Tancs d'acer inox. |
| Criança | 8 mesos en roure francès majoritàriament |
| Embotellat | Gener 2018 |
| Producció Anual | 4.000 ampolles |

DADES ANALÍTIQUES

| | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Grau | 14.80 % vol. |
| Sulfurós Total | 58 mg /L |
| Acidesa Total | 4.8 g /L exp. àcid tartàric |
| Sucres Residuals | 1.0 g/L |

NOTES DE CATA

| | |
|----------------|--|
| Vista | Color vermell cirera picota amb rivet violaci |
| Olfacte | Els torrats de la barrica francesa s'expressen en notes especiades i de sotabosc, amb un fons de fruita dels bosc. |
| Gust | Entrada en boca intensa i ampla amb tanins madurs. Final llaminer en harmonia amb unes notes especiades. |

MARIDATGE

Recomanat per carns a la brasa, carn vermella i embotits.

DISTINCIONS



9,22 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2016
Recomanat als Decanter World Wine Awards 2015
Medalla de Bronze als Premis Vinari 2014
1 estrella Premium Wine a Prowein 2014