

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 inoxidable.
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
 Recomenat als Decanter World Wine Awards 2015
 Medalla de Bronze als Premis Vinari 2014
 1 estrella Premium Wine a Prowein 2014
 91 punts a la Guia Peñín 2020