

nutt grenache

Una marca innegable de Montsant en vinos de calidad. Garnacha es el principal protagonista. En vela constante durante el proceso de elaboración. La coexistencia de tecnologías de vanguardia con los métodos tradicionales



VIÑEDO

Denominación Origen	Montsant
Año Elaboración	2017
Varietades Uva	85% garnacha tinta 15% cariñena
Terreno	Arcilla roja con piedra caliza
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Tanques de acero inoxidable.
Crianza	6 meses en roble francés mayoritariamente.
Embotellado	Abril 2019
Producción Anual	3.000 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	14.85% vol.
Total Sulfuroso	65 mg /L
Acidez Total	4.8 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	0.2 g/L

NOTAS DE CATA

Vista	Color rojo cereza picota con ribete color rubí
Nariz	Aromas a frutos rojos con un fondo balsámico de sotobosque mediterráneo junto a unas notas delicadas de roble.
Gusto	Entrada en boca golosa con taninos maduros y elegantes que dan paso a un vino muy sedoso.

MARIDAJE

Recomendado para todo tipo de carnes, guisados y asados.

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