

nutt grenache

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



VINYA

Denominació d'Origen	Montsant
Collita	2021
Varietats	85% garnatxa negra 15% carinyena
Terreny	Argila vermella amb pedra calcària
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Fermentació	Tancs d'acer inox.
Criança	6 mesos en roure francès majoritàriament
Embotellat	Maig 2022
Producció Anual	2.500 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Grau	14,50 % vol.
Sulfurós Total	35 mg /L
Acidesa Total	4,8 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0.2 g/L

NOTES DE CATA

Vista	Color vermell cirera picota amb rivet color robí
Olfacte	Intens, on predominen els aromes a fruits vermells amb matisos herbacis, especiats i balsàmics.
Gust	En boca entrada amable, amb notes afruitades i especiades, amb un agradable frescor final. Llarg i persistent.

MARIDATGE

Recomanat per tot tipus de carns , guisats i rostits.

DISTINCIONS



9,40 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2022