

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



GARNATXA NEGRA

DO MONT SANT

UN VARIETAL AMB UN TOC FRESH.

Color grana intens. Aroma molt elegant de fruita vermella i fruits negres amb tocs balsàmics. En boca entra lleuger. És untuós, carnós i rodó, amb tocs de regalíssia, uns tanins delicats i un sabor afruitat agradablement persistent.

COLOR

Vi negre

CRIANÇA & ANYADA

>10m en bótes de 500 L, 2024

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Montsant

GRAU ALCOHÒLIC

14,50%

VARIETATS

Garnatxa negra

ACIDESA i pH

Acidesa total: 3,55 g/L
pH: 3,15

A la vinya

Vinyes de garnatxa negra de més de 25 anys de baixa producció. Verema manual.

Al celler

Un cop extret el premsat el raïm, fem una fermentació amb pells d'entre 15 i 20 dies a una temperatura de 24°C a 28°C. Després, el vi passa per bótes de 500l de roure francès, on acaba d'afinar el seu bouquet entre 4 i 5 mesos segons criteri de l'enòleg.

