

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



GARNATXA NEGRA

DO MONTSANT

UN VARIETAL CON UN TOQUE FRESH.

Color granate intenso. Aroma muy elegante de fruta roja y frutos negros con toques balsámicos. En boca entra ligero. Es untuoso, carnoso y redondo, con toques de regaliz, unos taninos delicados y un sabor afrutado agradablemente persistente.

COLOR

Vino tinto

CRIANZA & AÑADA

>10m en barricas de 500 L,
2024

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Montsant

GRADO ALCOHÓLICO

14,50%

VARIEDADES

Garnacha tinta

ACIDEZ i pH

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

En la viña

Viñedos de garnacha tinta de más de 25 años de baja producción. Vendimia manual.

En la bodega

Una vez extraído el prensado de la uva, realizamos una fermentación con pieles de entre 15 y 20 días a una temperatura de 24°C a 28°C. Después, el vino pasa por barricas de 500 litros de roble francés, donde acaba de afinar su bouquet entre 4 y 5 meses según criterio del enólogo.

