

POBLETS DEL MONTSANT Tinto 2018

VARIETADES:

75% Garnacha
15% Cariñena
10% Syrah

DATOS ANALÍTICOS:

% vol: 14,38°
AT: 6.1 gr/l
AR: 0.93 gr/l
ph: 3.27



VITICULTURA Y ELABORACIÓN:

Elaborado con un "coupage" de variedades autóctonas (Garnacha y Samsó) y la aportación de la Syrah, variedad muy bien adaptada al territorio. Todas ellas provienen de viñedos de entre 20 y 30 años plantadas en distintos tipos de suelo. Tras la fermentación alcohólica dejamos en maceración durante unos 15 días, el vino realiza la fermentación maloláctica y tras el "coupage" definitivo, reposa en barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTA DE CATA:

Cata a la vista Rojo picota muy intenso, con reflejos violáceos. Limpio y brillante. Abundante lágrimas. Intenso, con aromas complejos. Inicialmente, la fruta roja y negra son las protagonistas. Al abrirse, la fruta se vuelve más intensa y está acompañada de notas de buenos tostados y especias. Sutil fondo balsámico que le proporciona una buena frescura. Entrada amplia, con un paso denso y sedoso. La fruta y los tostados con los toques especiados llenan la boca. Taninos marcados pero agradables. Muy equilibrado. Final largo y persistente muy agradable. Un excelente Montsant de carácter moderno, muy sabroso y elegante.

PRODUCCION: 1200 botellas

