



TIPO

Tinto con 18 meses de envejecimiento

VARIEDADES UVAS

Cariñena, Syrah y Garnacha negra

VINIFICACIÓN

La DO Montsant es una zona abrupta y montañosa que tiene una larga tradición en la producción de vinos estructurados y muy elegantes. Los viñedos viejos se plantaron en los suelos más adecuados para cada variedad; Mazuelo en arcillo-arenosos, Syrah en suelos calcáreos y Garnacha negra en pizarra; aportando cada variedad y tipos de suelo, complejidad a este vino único. Luego en bodega cada variedad es fermentada por señarado en tinas de acero inoxidable y luego permanece 18 meses en barrica nueva de roble francés para dar como resultado este exclusivo vino.

NOTAS DE CATA

Cereza intenso con borde granate. Aroma potente de frutas maduras y torrefactos, persiste un equilibrio entre las notas cálidas de fruta macerada y el recuerdo de terruño. En boca es pleno, carnoso, y potente, concentrado y sabroso pero no excesivo, con final de boca elegante, amplio y persistente, bien "amueblado" en cuanto a su crianza en roble, con hechuras para gustar tanto al catador entrenado como a los consumidores en general.

MARIDAJE

Carnes rojas a la plancha o parrilla, guisos de caza mayor y menor, aves, arroces, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo, marmitako...

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando la oxidación del mismo.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.