

POBLETS DEL MONTSANT tinto 2014

VARIETADES
80% Garnacha
15% Cariñena
5% Syrah

DATOS ANALÍTICOS

% vol: 14°
ATS: 3.8 gr/l
AVR: 0.36 gr/l
ph: 3.3
sulfurós lliure: 25 mg/l
sulfurós total: 90 mg/l

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 50 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 nueva de roble americano y francés durante 7 meses.

NOTA DE CATA

Cata a la vista Rojo picota muy intenso, con reflejos violáceos. Limpio y brillante. Abundante lágrima. Intenso, con aromas complejos. Inicialmente, la fruta roja y negra es la protagonista. Al abrirse, la fruta se vuelve más intensa y está acompañada de notas de buenos tostados y especias algo dulzanas. 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. Acidez correcta. Muy equilibrado. Final largo y persistente muy agradable. Un excelente Montsant de carácter moderno, muy sabroso y elegante.

PRODUCCION: 3980 botellas



POBLETS

DEL MONTSANT

2014

D.O. MONTSANT

