



Cabrída

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha tinta de viñas viejas

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceración: 30 días
- Fermentación alcohólica y malo láctica en *Foudre* francés (3000L)
- Suave filtraje antes de embotellar (si necesario)

Envejecimiento:

- 12 meses en *Foudre* francés (3000L), de ligero y medio tostado
- Posterior envejecimiento en tanques de acero inoxidable durante 2 meses justo antes de embotellar

Vendimia:

- A mano, finales de Septiembre

Producción total:

- Aproximadamente 3.000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5,3 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Rojo rubí de mediana-baja intensidad. Nariz muy expresiva con notas florales y de hierbas de montaña que le otorgan un perfil fresco y perfumado. En boca, un amplio abanico de frutos rojos, fresas, cerezas...; que aportan complejidad por su madurez. Encontramos unos taninos muy suaves en un cuerpo medio y con una madera muy bien integrada.

Maridaje:

- El frescor de esta Garnacha hace que este vino sea el compañero perfecto de platos grasientos como el magret de pato, los quesos cremosos y los pies de cerdo. Muy recomendable maridar-lo con risottos de setes y carnes blanca rustida.

