

Cabrída

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa negra de vinyes velles

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceració: 30 dies
- Fermentació alcohòlica y malo làctica en *Foudre* de roure francès (3000L)
- Suau filtratge abans d'embotellar (només si necessari)

Envelliment:

- 12 mesos en *Foudre* francès (3000L), de lleuger i mitjà torrat
- Posterior envelliment en tancs d'acer inoxidable durant 2 mesos just abans d'embotellar

Verema:

- A mà, finals de Setembre

Producció total:

- Aproximadament 3.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

- 15 % vol. Alcohol
- 5,3 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Vermell rubí de mitja-baixa intensitat. Nas molt expressiu amb notes florals i d'herbes de muntanya que li atorguen un perfil fresc i perfumat. En boca, ample ventall de fruits vermells, maduixes, gerds...; que aporten complexitat per la seva maduresa. Trobem uns tanins molt suaus amb un cos mitjà i fusta molt ben integrada.

Maridatge:

- La frescor d'aquesta Garnatxa fa que aquest vi sigui un perfecte company de plats més greixosos com el magret d'ànec, els formatges cremosos i els peus de porc. Molt recomanable de maridar amb rissottos de bolets i amb carn blanca rostida.

