

## Cabrída

---

### D.O. Montsant

**Varietats:** 100% Garnatxa negra. Vinyes de 60 a 110 anys d'edat.

**Verema:** Raïm pre-seleccionat i collit a mà, en caixes de 20 kg. La verema es comença a mitjans de setembre fins a mitjans d'octubre. Selecció posterior en taula. Raïm procedent de les millors 15 finques de vinya vella, a altituds d'entre 300-550m.

**Vinificació:** Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Maceració de 30 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en inox. Una petita part es vinifica conjuntament amb la rapa, per aportar més sensació de frescor al vi. Filtrat suau abans d'embotellar (només si necessari).

**Envelliment:** Criança de 12 mesos en *foudre* francès (3000L), de torrat lleuger i mitjà. Posterior envelliment en tancs d'acer inoxidable durant 2 mesos just abans d'embotellar

**Producció:** 3500 ampolles (75cl.)

**Anàlisi:** 14,5 % vol. Alcohol,  
4,7 g/l àcid tartàric  
<1 g/l sucres residuals

**Nota de tast:** Vermell robí 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 i gerd 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.



Actualitzat Març 2023

