

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 *foudres* de roure francès de 3000L. 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 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.



Actualitzat Març 2023

