



Cabrída

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceració: 30 dies
- Fermentació alcohòlica y malo làctica en bótes de roure francès (500L)
- Suau filtratge abans d'embotellar (només si necessari)

Envelliment:

- 12 mesos en bótes noves de roure francès (500L), de lleuger i mitjà torrat
- Posterior envelliment en tancs d'acer inoxidable durant 2 mesos just abans d'embotellar

Verema:

- Manual, 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:

- Intens i obscur color rubí. Garnatxa completament desenvolupada que mostra un ventall de fruites vermelles ben madures y amb un bonic balanç d'herbes seques. Un cos delicat i elegant que ens transmet un increïble potencial d'envelliment en ampolla.

Maridatge:

- Des d'una taula de formatges a un entrecot, aquest vi marida perfectament amb qualsevol plat potent de pasta, xai, carns vermelles i xampinyons.

