



Costers del Gravet

D.O. Montsant

Varietats:

- 50% Cabernet Sauvignon
- 35% Garnatxa negra
- 15% Carinyena

Verema:

- Manual; mitjans de Setembre fins mitjans d'Octubre

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (27-29°C; llevat natural)
- Maceració: 14-21 dies; totes les varietats son vinificades separatament
- Fermentació malolàctica en tines
- Suau filtratge abans d'embotellar, sense estabilització en fred
- Envel·lit 3 mesos en tines abans d'embotellar

Envel·liment:

- 12 mesos en bótes de roure francès noves, torrat mig i lleuger

Producció total:

- Aproximadament 20.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

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

Nota de tast:

- Vermell rubí dens. Aromes complexos de cirera madura, figues, nabius i amb el característics fumats, torrats i vainilla de la fusta. Cos gran i generós amb tanins suaus i una acidesa que manté força viu aquest vi. Gran final en boca amb una bona integració dels aromes.

Maridatge:

- Corder, entrecot, carns vermelles son plats excel·lents per aquest potent criaça. Fàcil de maridar amb pastes i pizzes al igual que amb verdures al forn i formatges.

