

## Lasendal

---

**D.O. Montsant | 2021**

**Varietats:** 97% Garnatxa negra  
3% Syrah

**Verema:** Manual; principis de setembre fins a finals d'octubre  
Edat dels ceps: Garnatxes de fins a 60 anys i Syrah de 10 a 15 anys.  
Sòls d'argila i granit, en terrasses. Altitud: de 150m a 450m.

**Vinificació:** Maceració de 20 dies. Fermentació alcohòlica en tina d'acer inoxidable a temperatura controlada (27-29 °C). Les varietats es vinifiquen per separat. Inici de la fermentació malolàctica en tanc i finalització en bota.

**Envelliment:** Una part del vi 9 mesos en botes de roure francès d'1 a 5 anys (300l), de torrat lleuger. Envelliment posterior en tines de ciment durant 2 mesos abans d'embotellar.

**Producció:** 28.000 ampolles (75cl)

**Anàlisi:** 14,5 % vol. alcohol  
4,8 g/l àcid (tartàric)  
<1 g/l sucres residuals

**Nota de tast:** Color de cirera picota intens amb reflexos violeta. És un típic garnatxa, amb tot el seu caràcter. Aromes complexos de fruits vermells i suaus aromes torrats de la bota ben integrats, amb un toc mineral. Tanins suaus. Bona acidesa i llarg en boca.

**Maridatge:** Pollastre al forn, pasta i verdures saltejades son uns plats que mariden fàcilment amb Lasendal. La polivalència d'aquest vi ens permet maridar-lo perfectament amb carns i formatges potents (d'una cert a intensitat i cremositat).

