



Sense Cap Negre

D.O. Montsant

Variedades:

- 40% Garnacha tinta
- 30% Syrah
- 15% Merlot
- 15% Tempranillo

Vendimia:

- A mano, principios/mediados de Septiembre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (22-25°C), temperatura suave para potenciar los aromas y una fermentación más lenta
- Variedades vinificadas por separado en tanques de acero inoxidable
- Maceración: 8-10 días
- Fermentación malo láctica en tanques de acero inoxidable

Producción total:

- Aproximadamente 40.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Rojo borgoña profundo. Fruta roja madura en nariz. Muestra una suave y fina textura en boca con cerezas y fresas. Buena acidez que lo mantiene con cierta frescura.

Maridaje:

- La fruta y suavidad de este vino joven marida perfectamente con una diversidad de platos, especialmente quesos, frutos secos, carnes blancas y arroz.

