



Sense Cap Negre

D.O. Montsant

Varietats:

- 35% Garnatxa negra
- 30% Ull de llebre
- 20% Syrah
- 10% Merlot
- 5% Carinyena

Verema:

- Manual, inicis-mitjans de setembre

Vinificació:

- Temperatura de fermentació controlada (22-25°C), temperatura suau per tal de potenciar aromes i fermentació més lenta.
- Varietats vinificades per separat en tines d'acer inoxidable.
- Maceració: 8-10 dies
- Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable.

Producció total:

- Aproximadament 40.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidesa (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Color violeta intens. En nas aromes de fruita vermella, cirera i maduixa. Finalment, en boca té un atac suau i dolç, amb el retorn de la fruita vermella, bona acidesa, fàcil de beure i llaminer.

Maridatge:

- La fruita i suavitat d'aquest negre jove van perfectes amb una taula de formatges suaus, fruits secs i diversos aperitius. Bon company de pollastre i arrossos.

