



Sense Cap Selecció

D.O. Montsant

Varietats:

- 50% Garnatxa negra
- 25% Carinyena
- 25% Cabernet Sauvignon

Verema:

- A mà, des de principis de Setembre fins mitjans d'Octubre

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (26-29°C)
- Varietats vinificades per separat en tancs d'acer inoxidable
- Maceració: 8-20 dies
- Fermentació malo làctica en tanc
- Estabilització natural en fred, suau filtratge abans d'embotellar

Envelliment:

- Envellit durant 9 mesos en roure americà i francès amb torrat mitjà i lleuger
- Envellit en tanc durant 6 mesos abans d'embotellar

Producció total:

- Aproximadament 100.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

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

Nota de tast:

- Intensitat vermellosa mitja amb reflexos violetes. Cirera madura, nabius y aromes de roure suaus i ben integrats. Cos mitjà amb intensitat en la maduresa que presenta la fruita. Bona acidesa que manté aquest vi ben equilibrat amb uns tanins força suaus. Final llarg en boca.

Maridatge:

- Carns vermelles i blanques son maridatges fàcils que funcionen be amb aquest vi. Verdures saltejades, xampinyons i plats de pasta cremosa son companys perfectes.

