

Vall del Calàs

D.O. Montsant

Varietats:

- 60% Garnatxa negra
- 40% Merlot

Verema:

- Manual; mitjans de Setembre fins finals d'Octubre
- Plantació ecològica certificada (CCPAE)

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (27-29°C)
- Maceració: 14-20 dies; les tres varietats han estat vinificades per separat
- Fermentació malolàctica en tines
- Suau filtratge i sense estabilització en fred

Envelliment:

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

Producció total:

- Aproximadament 5.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

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

Nota de tast:

- Dens vermell rubí. Aromes complexes de fruites del bosc, herba seca i nabius. Es mostren les espècies picants en boca, però ben arrodonides per la vainilla i fruita evolucionada del roure. Complex i elegant, està perfectament balancejat amb el seu cos mig i acidesa. El taní està desenvolupat i ben integrat, deixant un suau i llarg final en boca.

Maridatge:

- Corder, entrecot, carns d'animals salvatges son sempre benvingudes amb aquest vi. Plats més senzills com pastes, pizzas y verdures també són bons maridatges aptes per Vall del Calàs.

