

Vall del Calàs

D.O. Montsant | Anyada 2020

Varietats:

60% Garnatxa negra
40% Carinyena

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.

Envel·liment: 12 mesos en botes noves de roure francès, torrat lleuger i mitjà

Producció: 12.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi: 14,5 % ABV
5,3 g/l àcid tartàric
<1 g/l sucre residual



Nota de tast: Color vermell intens.

Aromes complexos de fruita madura; molt especiat, amb un toc de vainilla. Molt intens i concentrat. L'alcohol es troba perfectament equilibrat amb una acidesa vibrant. Gaudeix d'una dolçor elegant i una excel·lent estructura tànnica.

Maridatge: Filet de cérvol amb bolets i puré de moniato, llebre amb *Tatin* de poma, xocolata i fruits secs, pollastre amb menta, botifarra del perol trufada amb patata confitada...

