



# Cabrída

## D.O. Montsant

### Variedades:

- 100% Garnacha tinta de viñas viejas

### Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceración: 30 días
- Fermentación alcohólica y malo láctica en *Foudre* francés (500L)
- Suave filtraje antes de embotellar (si necesario)

### Envejecimiento:

- 12 meses en *Foudre* francés (3000L), de ligero y medio tostado
- Posterior envejecimiento en tanques de acero inoxidable durante 2 meses justo antes de embotellar

### Vendimia:

- A mano, finales de Septiembre

### Producción total:

- Aproximadamente 3.000 botellas (75cl.)

### Análisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5,3 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

### Nota de cata:

- Intenso y oscuro color rubí. Garnacha completamente desarrollada que muestra un abanico de frutas rojas maduras con un bonito balance de hierbas secas. Un gran cuerpo con una buena acidez que mantiene las notas frutales vibrantes y vivas, cosa que nos hace percibir que este vino tiene un gran potencial de envejecimiento en botella. La madera es sutil, delicada y está muy bien integrada; taninos suaves y melosos con un final muy largo.

### Maridaje:

- El frescor de esta Garnacha hace que este vino sea el compañero perfecto de platos grasientos como el magret de pato, los quesos cremosos y los pies de cerdo. Muy recomendable maridar-lo con risottos de setes y carnes blanca rustida.

