



Cabrída

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha

Vinificación:

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

Envejecimiento:

- 12 meses en barricas nuevas de roble francés (500L), de ligero y medio tostado
- Posterior envejecimiento en tanques de acero inoxidable durante 2 meses justo antes de embotellar

Vendimia:

- Manual, 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 cuerpo delicado y elegante que nos transmite un increíble potencial de envejecimiento en botella.

Maridaje:

- Desde una tabla de quesos a un entrecot, este vino marida perfectamente con cualquier plato potente de pasta, cordero, carnes rojas y setas.



VEGAN