



Costers del Gravet

D.O. Montsant

Variedades:

- 40% Cariñena
- 35% Garnacha
- 25% Cabernet Sauvignon

Vendimia:

- Manual; mediados de Setiembre hasta mediados de Octubre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (27-29°C; levadura natural)
- Maceración: 14-21 días; todas las variedades vinificadas separadamente
- Fermentación malo láctica en tanque
- Suave filtraje antes de embotellar, sin estabilización en frío
- Envejecido 3 meses en tanque antes de embotellar

Envejecimiento:

- 12 meses en barricas de roble francés nuevas, tostado medio y ligero

Producción total:

- Aproximadamente 20.000 botellas (75cl)

Análisis:

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

Nota de cata:

- Denso rojo rubí. Aromas complejos de cereza madura, ciruelas, arándanos con los propios del roble como vainilla, tostados y ahumados. Cuerpo grande y generoso con taninos suaves y una acidez que lo mantiene bastante vivo. Gran final en boca con una buena integración de los aromas.

Maridaje:

- Cordero, entrecot, carnes rojas son excelentes platos para este potente crianza. Fácil de maridar con pastas y pizzas al igual que con verduras al horno y quesos.



VEGAN