

## Costers del Gravet

## D.O. Montsant

### Variedades:

- 35% Garnacha
- 33% Cabernet Sauvignon
- 32% Cariñena

**Vendimia:** A mano. Inicio a mediados de septiembre, hasta mediados de octubre. Edad de las cepas: Garnacha y Cariñena de 30-60 años. Cabernet Sauvignon de 15-20 años. Suelo: arcilla y granito, en terrazas (*costers*).  
Altitud: 200m – 550m.

**Vinificación:** Fermentación a temperatura controlada (27-29°C; levadura natural). Maceración: de 14 a 21 días; todas las variedades vinificadas separadamente. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. Suave filtrado antes de embotellar, sin estabilización en frío. Envejecido 3 meses antes de embotellar.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés nuevas y de primer año, de tostado medio y ligero.

**Producción:** 20.000 botellas (75cl.) 200 botellas Magnum (1.5l)

**Análisis:** 14,5 % ABV  
4,9 g/l acidez tartárica  
<1 g/l azúcares residuales

**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 y 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.

