

Els Pàjaros

D.O. Montsant | Vendimia 2021

Varietades: 100% Cariñena de viñas muy viejas

Vendimia: a mano, finales de septiembre. Viñas viejas: de 75 a 110 años. Terroir/suelos: Llicorella (pizarra), caliza, arcilla.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada (24-28°C).
Maceración: 30 días. Fermentación alcohólica y malo láctica en *foudre* francés (3000L). Suave filtrado antes de embotellar (si necesario).

Crianza: envejecimiento de 12 meses en *foudre* francés (3000L), de ligero y medio tostado

Producción: 4000 botellas (0.75L)

Análisis: 14% vol. alcohol
5,2 g/l Acidez (tartárica)
1,7 g/l azúcares residuales

Nota de cata: rojo de alta intensidad con reflejos violetas. En nariz, aromas especiados y de arándanos. Amplio surtido de frutas del bosque, como las moras, grosella y los arándanos. Regaliz, notas de casis y pimienta que añaden aun mayor intensidad y complejidad a una Cariñena con un gran cuerpo y volumen. Los taninos los encontramos bien integrados y la madera se percibe a través de las notas de frutos secos y ahumados.

Maridaje: la generosa voluptuosidad de este vino requiere maridajes con platos de un calibre semejante, desde una barbacoa clásica a unos platos bien elaborados de carne roja. Marida perfectamente con un amplio rango de quesos y con platos de pasta o verduras salteadas.

