

Lasendal

D.O. Montsant | 2021

Varietades: 97% Garnacha tinta
3% Syrah

Vendimia: Manual; de principios de septiembre hasta finales de octubre. Edad de las cepas: garnachas de hasta 60 años y syrah de 10 a 15 años. Suelos de arcilla y granito, en terrazas.
Altitud: de 150m a 450m.

Vinificación: Maceración de 20 días. Fermentación alcohólica en tina de acero inoxidable a temperatura controlada (27-29 °C). Las variedades se vinifican por separado. Inicio de la fermentación maloláctica en *inox* y finalización en bota.

Crianza: Una parte del vino envejece 9 meses en barricas de roble francés de 1 a 5 años (300l), de tostado ligero. Envejecimiento posterior en depósitos de cemento durante 2 meses antes de embotellar.

Producción: 28.000 botellas (75cl)

Análisis: 14,5 % vol. alcohol
4,8 g/l ácido (tartárico)
<1 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Color cereza picota intenso con reflejos violeta. Es una típica garnacha, con todo su carácter. Aromas complejos de frutos rojos y suaves aromas tostados de la bota bien integrados, con un toque mineral. Taninos suaves. Buena acidez y largo en boca.

Maridaje: Pollo al horno, pasta o verduras salteadas son platos que maridan fácilmente con Lasendal. La polivalencia de este vino nos permite maridarlo perfectamente con carnes y quesos potentes (de cierta intensidad y cremosidad).

