



Lasendal

D.O. Montsant

Variedades:

- 85% Garnacha tinta
- 15% Syrah

Vendimia:

- A mano, desde principios de Setiembre a mediados de Octubre.

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (26-29°C)
- Variedades vinificadas por separado en tanques de acero inoxidable
- Maceración: 8-12 días
- Fermentación malo-láctica en tanque y acabada en barril
- Suave filtraje antes de embotellar

Envejecimiento:

- Envejecido durante 9 meses en roble Americano y francés con tostado ligero y medio
- Envejecido en tanque durante 6 meses antes de embotellar

Producción total:

- Aproximadamente 35.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- En nariz muestra aromas de frutos rojos maduros y pimienta. Muy "Garnacha" ofreciendo una madurez integrada de cerezas, frambuesas y un toque herbal. Elegante final con la madera dando toques sutiles de tostados y mezclándose bien con las especias tan características del Syrah. Los taninos son maduros y suaves.

Maridaje:

- Pollo al horno, pastas y verduras salteadas son los primeros platos que nos vienen a la cabeza cuando abrimos un Lasendal. Reamente la polivalencia que ofrece este vino permite aguantar bien las carnes y los quesos, por lo que lo hace el perfecto vino para maridar fácilmente.

