

Lasendal

D.O. Montsant

Varietades: 85% Garnacha tinta
15% Syrah

Vendimia: Manual; 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. Altitudes de 150m a 450m.

Vinificación: Maceración de 8-12 días. Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada (27-29°C).

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

Producción: 28.000 botellas (0,75L)

Análisis: 14,5 % vol. alcohol
5 g/l acidez (tartárica)
<1 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Color cereza picota intenso con reflejos violeta. Es un típico Garnacha, con todo su carácter. Complejos aromas de frutos rojos, suaves aromas tostados de la barrica bien integrados. Taninos suaves. Buena acidez y largo en boca.

Maridaje: Marida muy bien con cordero, guisos de conejo, pizza, pasta, musaka, quesos, berenjenas rellenas, parrillada de verduras...

