



Sense Cap Negre

D.O. Montsant

Variedades:

- 35% Garnacha negra
- 30% Tempranillo
- 20% Syrah
- 10% Merlot
- 5% Cariñena

Vendimia:

- Manual, principios - mediados de septiembre

Vinificación:

- Temperatura de fermentación controlada (22-25°C), temperatura suave con tal de potenciar aromas y fermentación más lenta.
- Variedades vinificadas por separado en tinas de acero inoxidable.
- Maceración: 8-10 días
- Fermentación maloláctica en tinas de acero inoxidable.

Producción total:

- Aproximadamente 40.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Color violeta intenso. En nariz aromas de fruta roja, cereza y fresa. En boca tiene una entrada suave y melosa con una buena madurez en la fruta. Buena acidez que lo mantiene fresco.

Maridaje:

- La fruta y suavidad de es joven negro van perfectos con una tabla de quesos, frutos secos y diversos aperitivos. Buen acompañante de carne blanca y arroces.

