



Vall del Calàs

D.O. Montsant

Variedades:

- 60% Garnacha negra
- 40% Merlot

Vendimia:

- Manual; mediados de Setiembre hasta finales de Octubre
- Plantación ecológica certificada (CCPAE)

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (27-29°C)
- Maceración: 14-20 días; las tres variedades han sido vinificadas por separado
- Fermentación malo láctica en tanque
- Suave filtraje y sin estabilización en frío

Envejecimiento:

- 12 meses en barricas nuevas de roble francés, tostado ligero y medio

Producción total:

- Aproximadamente 5.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Denso rojo rubí. Aromas complejos de frutas del bosque, hierba seca y arándanos. Se muestran las especias picantes en boca, pero bien redondeadas con la vainilla y fruta evolucionada del roble. Complejo y elegante, está perfectamente balanceado con su cuerpo medio y su acidez. El tanino está evolucionado y bien integrado dejando un suave y largo final en boca.

Maridaje:

- Cordero, entrecot, carnes de animales salvajes son siempre bienvenidas con este vino. Platos más sencillos como pastas, pizzas y verduras también son buenos maridajes aptos para Vall del Calàs.

