

Cabrída Caliza

D.O. Montsant | 2020

Varietades: 100% Garnacha de suelos calcáreos. Viñas viejas de 70 hasta 100 años.

Vendimia: Uva preseleccionada y cosechada a mano, en cajas de 20kg. La vendimia comienza a mediados de septiembre hasta mediados de octubre. Selección posterior en mesa. Uva procedente de las mejores 15 fincas de viñedo viejo, a altitudes de entre 300-550m.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada (24-28°C). Maceración de 30 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en *inox* y finalización de esta en barrica de roble francés. Suave filtrado antes de embotellar (sólo si es necesario).

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés (300L), tostado medio y ligero. Posterior envejecimiento en tinas de acero inoxidable durante dos meses antes de embotellar.

Producción: aproximadamente 3000 botellas (75cl.)

Análisis: 15 % vol. Alcohol,
5,0 g/l ácido tartárico
0,5 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Rojo rubí intenso. En nariz notas florales y de pimienta. En boca notas más afrutadas de frutas del bosque, frambuesas y arándanos, sin perder el balance con esas notas florales y elegantes que nos aportaba en nariz. Cuerpo medio con una buena acidez que mantiene este vino fresco y vibrante; y sobre todo apto para largas crianzas en botella. El final es largo y muestra una integración de madera muy elegante y sutil. Los taninos son maduros y suaves.

Maridaje: Cordero a la brasa, entrecot y pato son buenos candidatos para este vino; aunque también puede maridar perfectamente con verduras salteadas, bacalao, arroz de montaña y la clásica mesa de quesos y embutidos.

