



DO MONTSANT · TINTO CON CRIANZA

Set de Fosc 2016

Vino de amigos, vino de grandes comidas

FICHA TÉCNICA

Variedad	Cariñena (samsó) 100 %
Suelo	Licorella (pizarra)
Graduación	14 % vol.
Viticultura	Cultivo ecológico, vendimia manual
Elaboración	Levaduras indígenas, fermentación en inox a temperatura controlada y maceración de 26 días. Crianza de 9 meses en barricas de roble francés de 225 L. Clarificación espontánea, filtración muy suave

NOTA DE CATA

Vista Rojo picota con ribete violáceo.

Nariz Tipicidad del Montsant y mucha complejidad: fruta pasificada y madera seca.

Boca Acidez fresca y fruta roja intensa. Carnoso, de taninos redondos, largo y ligeramente mineral.

MARIDAJE

Carnes y asados, caza, arroz con sofrito, frutos secos y quesos.