



DO MONTSANT · TINTO CON PASO POR MADERA

Nuar 2017

Vino de amigos, vino de montaña

FICHA TÉCNICA

Variedades	Garnacha tinta, cariñena y syrah
Suelo	Licorella (pizarra)
Graduación	14 % vol.
Viticultura	Cultivo ecológico, vendimia manual
Elaboración	Levaduras indígenas, cada variedad por separado: 25 días de maceración con 2 remontados diarios, maloláctica espontánea. Paso por roble francés (garnacha y cariñena) y americano (syrah)

NOTA DE CATA

Vista Rojo picota con ribete violáceo.

Nariz Fruta roja madura y notas balsámicas de menta, con un toque de madera: frescor de bosque mediterráneo.

Boca Afrutado, fresco y suave, con notas más cálidas al final. Largo y estructurado, de taninos pulidos.

MARIDAJE

Solo o con arroces de montaña, carnes rojas y estofados.