



DO MONTSANT · NEGRE AMB PAS PER FUSTA

Nuar 2017

Vi d'amics, vi de muntanya

FITXA TÈCNICA

Varietats	Garnatxa negra, samsó i syrah
Sòl	Llicorella
Graduació	14 % vol.
Viticultura	Cultiu ecològic, verema manual
Elaboració	Llevats indígenes, cada varietat per separat: 25 dies de maceració amb 2 remuntatges diaris, malolàctica espontània. Pas per roure francès (garnatxa i samsó) i americà (syrah)

NOTA DE TAST

Vista Vermell picota amb ribet violeta.

Nas Fruita vermella madura i notes balsàmiques de menta, amb un toc de fusta: frescor de bosc mediterrani.

Boca Afruïtat, fresc i suau, amb notes més càlides al final. Llarg i estructurat, de tanins polits.

MARIDATGE

Sol o amb arrossos de muntanya, carns vermelles i estofats.