



## SELECCIÓ

---

**Nom:** És la selecció del millor raïm de les vinyes més velles que tenim.

**Celler:** Cingles Blaus, S.L  
Mas de les Moreres - Cornudella de Montsant.

**Zona:** D.O. Montsant (Catalunya - Espanya)

**Varietats:** La varietat predominant és la Garnatxa negra i la resta Carinyena.

**Procedència del raïm:** "La serralta" terreny d'argila roja i pissarra. Vinya de garnatxa negra situada al peu del Montsant.

**Vinificació:** Un cop collit el raïm, es passa per la taula de selecció per separar si hi hagués raïm que no reuneixi les condicions òptimes de qualitat. Després es procedeix al derrapat i trepitjat, utilitzant maquinària que respecti l'estructura del raïm. La pasta es deixa macerar en fred de 12 a 24 hores per no perdre aromes i fruitositat. Passat aquest període, s'inicia la fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada entre

24 y 29°. Quan ha acabat la fermentació, es deixa el vi macerant amb les pells. El vi es va tastant fins determinar el moment de descubar-lo i procedir al premsat, el qual es fa manual amb una premsa de gàbia. Després de diversos trasbalsos, es posa el vi en barriques de 225 l. on fa la fermentació malolàctica.

**Criança:** Entre 12 i 16 mesos en barriques noves de roure francès.

**Dades tècniques:**

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Grau alcohòlic (% vol.)           | = 14       |
| Acidesa volàtil (acètic, gr./l.)  | = 0,48     |
| Acidesa total (tartàric, gr. /l.) | = 6,3      |
| PH                                | = 3,57     |
| SO2 lliure/total (mgr./l.)        | = 30 / 80. |

**Nota de tast:** Color vermell picota intens i brillant amb ribet violaci. Aroma penetrant, molta fruita, balsàmics, garriga, xocolata, minerals, torrefactes, notes làcties i florals. En boca és agradable, carnós i afruitat, amb cos i estructura, molt expresiu i de llarga persistència. Vi amb personalitat pròpia i caràcter.