

Cingles Blaus: Octubre

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi Negre

DENOMINACIÓ: DO Montsant

VARIETATS: Garnatxa negra i Carinyena

NOMBRE: Octubre. Inspirat en el mes de l'any en el qual es verema el raïm per elaborar aquest vi.

VINIFICACIÓ:

Derrapat i trepitjat suau.

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada màxima de 25 °C.

Maceració posterior del vi amb les pells.

Premsament respectuós amb premsa pneumàtica.

Fermentació malolàctica.

Maduració entre 10 i 12 mesos i posterior embotellat.

GRADUACIÓ: 14,50% vol.

NOTA DE TAST:

Vi negre amb color de cirera picota i molt brillant.

Aromàticament intens i molt afruitat destacant a la fruita vermella com maduixa o gerds i també les notes làctiques.

En boca és equilibrat, amb els tanins ben integrats, un bon recorregut i una frescor que convida a fer-ne un altre glop.

