

Cingles Blaus: Octubre

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi Rosat

DENOMINACIÓ: DO Montsant

VARIETATS: Garnatxa negra, Merlot i Tempranillo

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

VINIFICACIÓ:

Derrapat i trepitjat suau.

premsatge respectuós amb premsa pneumàtica.

Desfangat del most.

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada màxima de 17 °C.

Maduració entre 6 i 8 mesos i posterior embotellat.

GRADUACIÓ: 13,50% vol.

NOTA DE TAST:

Vi rosat de color pell de ceba pàl·lid i brillant.

Aromàticament intens i de complexitat mitjana, amb records tropicals i tocs de fruita vermella com maduixa o cirera.

En boca té volum i persistència amb un llarg recorregut, un punt llaminer i és molt fresc i agradable a causa de l'acidesa natural.

