

Cingles Blaus: Selecció

COLLITA: 2019

TIPUS DE VI: Vi Negre

DENOMINACIÓ: DO Montsant

VARIETATS: Garnatxa negra i Carinyena.

NOM: Selecció. El raïm que s'utilitza per fer aquest vi és la selecció dels millors gotims de les vinyes més velles a Cornudella de Montsant cercant la màxima qualitat.

VINIFICACIÓ:

Tria manual i acurada dels gotims de qualitat òptima.

Premaceració en fred.

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.

Criança entre 12 i 16 mesos en botes noves de roure francès.

GRADUACIÓ: 14,5% vol.

NOTA DE TAST:

Vi negre amb color de pruna intens, net i brillant en el qual destaca un rivet violaci.

En nas és penetrant, amb aromes lleugers de fruita madura i florals. Notes làctiques presents, balsàmics i torrefactes molt notables a causa del bouquet.

En boca és rodó, amb cos i estructura, molt expressiu i de llarga persistència. Vi complex amb personalitat pròpia en el que es noten els aromes esmentats amb un fons mineral.

