



CAIRATS SELECCIÓ

Denominació d'origen: MONTSANT

Procedència del raïm: Vinyes pròpies

Elaboració: F.A. i F.M.I. en dipòsits inox

Varietats de raïm: Samsó, Garnatxa

Criança: 12 mesos barriques roure francès

Alcohol: 14,5% Vol.

Formats disponibles: 75cl

VINIFICACIÓ

Estricta i minuciosa selecció del raïm en el vinyer. Verema manual en caixes de 15 kg. Taula de selecció manual. Posterior desrapat suau. Fermentació en petits dipòsits d'acer inoxidable. Extracció dels compostos fenòlics mitjançant remuntats i pigeage (immersió del barret). Maceració ajustada al potencial de cada parcel·la. Fermentació i maceració amb les pells entre 15 i 20 dies.

PERFIL DE VI

Assemblatge de Samsó i Garnatxa, varietats autòctones procedents de la finca Pins Bens, finca amb molta personalitat.

NOTA DE TAST

De color cirera picota amb ribet ambre. Al nas hi trobem notes de fruita vermella amb matisos de vainilla i espècies, envoltades per un fons de terrer mineral i un toc balsàmic mentolat lligat a petites notes espirituoses. En boca és elegant i sucrós amb una subtil presència de taní (rodó) de textura granulada que junt amb el punt d'acidesa li dona un final fresc, llarg i persistent en aromes.

RECOMANACIONS

A causa del seu bon potencial de guarda es recomana decantar-ho per gaudir de la seva complexitat. Exhibirà totes les seves virtuts durant els pròxims 8-10 anys.