



## **CAIRATS**

**Denominació d'origen:** MONTSANT

**Procedència del raïm:** Vinyes pròpies

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

**Varietats de raïm:** Garnatxa, Ull de llebre, Samsó

**Alcohol:** 14,5% Vol.

**Formats disponibles:** 75cl, 150cl

### **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 8 i 10 dies.

### **PERFIL DE VI**

Assemblatge de tres varietats autòctones procedents de tres finques singulars.

### **NOTA DE TAST**

De color vermell cirera amb ribets violacis. En nas té molta fruita vermella; préssec, magrana, gerds i un toc de regalèssia amb un fons mentolat.

En boca és suau, sucros i fresc, estructurat per un taní polit que li dóna un tacte dolç, que junt a la punta d'acidesa li aporta longitud i frescor donant-li un post gust elegant i persistent.

### **RECOMANACIONS**

A causa del seu bon potencial de guarda es recomana decantar-lo per gaudir de la seva complexitat. Exhibirà totes les seves virtuts durant els pròxims 5 anys.