



## Denominación de origen

Montsant.

## Añada

2020

## Variedad de la uva

Garnatxa Negra (80%), Samsó (20%)

## Elaboración

Vinificación en maceración mediana y fermentación controlada a 24°C. Paso por madera durante 12 meses.



“ El sendero GR 65-5, en su paso por Cataluña, nos lleva al Parque Natural de la Sierra del Montsant, un paraje especial del cual este vino representa su esencia. ”

Delfí Sanahuja, Enólogo.

## Nota de cata

Color cereza intenso

Muy intenso aromáticamente, recordando las frutas rojas y especias.

Tiene muy buen paso de boca, es equilibrado, graso y fresco.

Es un vino complejo, largo y agradable en su conjunto, con una marcada personalidad del estilo Montsant

## Análisis

Graduación: 14% vol.

SO2 libre: 25 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s).

Acidez volátil: 0,51 g/l. (a.ac.)

Azúcares residuales: 0,30 g/l.