



Denominació d'origen

Montsant

Anyada

2020

Varietat del raïm

Garnatxa Negra (80%), Samsó (20%)

Elaboració

Vinificació en mitjana maceració i fermentació controlada a 24°C. Pas per fusta durant 12 mesos.



GR 65-5

“ El sender GR 65-5, al seu pas per Catalunya, ens porta al Parc Natural de la Serra del Montsant, un paratge especial del qual aquest vi representa la seva essència. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg.

Nota de tast

Color cirera intens.

Molt intens aromàticament, recordant les fruites vermelles i les espècies.

Té molt bon pas de boca, és equilibrat, gras i fresc. És un vi complex, llarg i agradable en el seu conjunt, amb una marcada personalitat de l'estil Montsant.

Anàlisi

Graduació: 14% vol.

SO₂ lliure: 25 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,51 g/l (a.ac.).

Sucre residuals: 0,30 g/l.