Cap de Ruc Negre

PRODUCTO: Tinto

DO: Montsant

VARIEDADES: Garnacha

ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual en cajas de 15 Kg, con posterior tratamiento térmico a 5°C. Fermentación a temperatura constante de 25°C, controlada informáticamente en depósitos de 20 y 30 HL. "Pigeage" y remontados por gravitación en función de la variedad y la potencia de extracción. Maceración de las pieles de entre 20 y 25 dias ajustada al potencial de cada variedad y parcelas. Se disminuye la presión de la prensa a fin de prolongar el prensado.

Crianza: 4 meses en botas de roble francés de segundo año.

DATOS TÉCNICOS

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Se trata de un vino claro, de color guinda muy intenso con suaves tonos caoba.

En nariz es muy franco, con un buen equilibrio de fruta madera en el que se funden los tonos lácticos y de vainilla con la fruta madera.

El paso en boca es suave, pero llenando el paladar de equilibrados sabores, en el que se repiten las sensaciones nasales. Se perciben notas de fruta y los taninos finos, que contribuirán en alargar su vida, aún ser un vino novel.

Es ideal para beber a copas y para acompañar tapas con pan con tomate.